

NICE

ET

SES ENVIRONS.

Bassin de Nice; Aspect et hauteur des Montagnes; Sources, torrents, ruisseaux; Géographie et histoire; Météorologie; Productions territoriales, plantes et animaux; Constitution physique des habitans, mœurs, patois, population, etc. etc.

PAR LOUIS ROUBAUDI

Membre correspondant de l'Académie royale des sciences de Turin; de la Société des sciences physiques, chimiques, arts agricoles et industriels de France; de l'Académie impériale et royale économico-agraire de Florence; de la Société royale agraire de Turin; Membre de la Chambre royale d'agriculture et de commerce de Nice, etc.

A PARIS,
Chez ALLOUARD, successeur de Précieux,
Libraire, quai Voltaire, 21.
A TURIN,
Chez GIANINI ET FIORE, successeurs de Pomba,
Libraires, rue du Pô.
1843.

TURIN,
Imprimerie des HÉRITIERS BOTTA
Avec permission.

A MONSIEUR

ADOLPHE BLANQUI (AÎNÉ)

MEMBRE DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES MORALES ET POLITIQUES DE L'INSTITUT DE FRANCE, PROFESSEUR DE L'ÉCONOMIE INDUSTRIELLE AU CONSERVATOIRE DES ARTS ET MÉTIERS, DIRECTEUR DE L'ÉCOLE SPÉCIALE DU COMMERCE DE PARIS, ETC. ETC.

A MON MAÎTRE ET AMI

MONSIEUR LE DOCTEUR MÉDECIN CANTÙ

MEMBRE DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES, DU COLLÈGE, ET DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE TURIN, PROFESSEUR DE CHIMIE GÉNÉRALE A L'UNIVERSITÉ DE CETTE VILLE, MEMBRE CORRESPONDANT DE L'ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE DE PARIS, ET DE L'INSTITUT ROYAL DES SCIENCES DE NAPLES, ETC. ETC.

Hommage

De l'Auteur
L. ROUBAUDI

INTRODUCTION.

Le climat de Nice jouit d'une réputation européenne. La salubrité de l'air pur qu'on y respire, n'est plus un problème, et la douce température de son atmosphère dans la plus rigide saison de l'année, ne laisse rien à désirer aux santés délicates. Des malades de tous les pays y viennent chercher le premier bien de la vie, sans lequel tout le reste n'est rien; d'autres s'y rendent pour y trouver un abri contre la rigueur des frimas, la plupart y retournent pour jouir de son beau ciel, de l'aménité de son sol riant, des doux rayons du soleil, pour y respirer un air pur et embaumé du parfum des fleurs, des plantes, et des arbres toujours verts qui embellissent les parterres et les jardins, quand la neige blanchit les cimes élevées des montagnes environnantes. Cette ville a le privilège d'attirer les étrangers, comme Spa, Aix, Bade, Bagnères, Vichi et les autres établissemens thermaux; mais c'est en été, que la

foule se porte aux villes renommées par leurs eaux thermales, tandis que c'est en hiver qu'elle afflue à Nice: le nombre des visiteurs annuels n'y est pas moindre de 1500 à 3000. Au moyen d'une répartition bien entendue de son temps, il n'est pas impossible au voyageur d'aller dans la même année, boire de l'eau et prendre des bains à Aix ou à Bade, et de revenir ensuite respirer l'air pur de Nice, sans même renoncer entièrement à se montrer aux opéras ou aux soirées de Paris, ou de Berlin.

Après avoir admiré cette plage favorisée du ciel, après avoir joui des bienfaits d'un climat exceptionnel en Europe, l'étranger ne peut lui refuser un tribut d'éloges; la reconnaissance lui met la plume à la main; et, suivant la tendance de son esprit, il devient poète ou prosateur, historien ou romancier, géographe ou statisticien, philantrope ou économiste. De là les écrits de toute espèce qu'on a publié, depuis un demi-siècle, sur ce pays privilégié; on en composerait une bibliothèque. Nice a été célébrée en prose et en vers, sur tous les tons et dans toutes les langues: les uns ont vanté la douceur de son climat, la beauté de son site, le charme de ses paysages; d'autres ont signalé les monuments et les curiosités de la ville et des environs;

ceux-ci ont décrit les riches productions de ce sol fertile; plusieurs enfin ont cru devoir fournir leur contingent en notices anecdotiques, historiques, biographiques, géographiques, statistiques, hygiéniques, plus ou moins étendues, plus ou moins intéressantes, et, il faut le dire aussi, plus ou moins erronées.

Né dans le comté de Nice, habitant cette ville depuis mes premières années, j'ai exploré et étudié le pays dans tous les sens, j'ai rassemblé, avec le respect d'un fils, tout ce qu'il m'a paru réunir d'intéressant, j'ai analysé ses principales sources et ses grands cours d'eau, j'ai déterminé ses localités et ses quartiers les plus secs et les plus humides; à l'aide de bons instruments de physique, avec une patience, qui ne s'est pas démentie, j'ai poursuivi mes observations météorologiques, j'ai fait des expériences sur l'atmosphère des bords de la mer, j'ai classé les principales productions territoriales, j'ai dressé un catalogue exact des plantes les plus caractéristiques et deux autres des principaux poissons et oiseaux stationnaires, ou de passage; j'ai voulu que mon livre commençât par des notices historiques sur Nice, sur son vieux château, sur l'ancienne ville de Cimiés, sur la péninsule de St. Hospice, sur

le trophée d'Auguste, et qu'il finit par quelques détails sur la constitution physique des habitants, leurs mœurs, leur patois et le mouvement de leur population.

Quoique sincèrement attaché à ma patrie, je pense en avoir parlé avec franchise et impartialité, et je puis, moi aussi, dire comme Montaigne: *ceci lecteur, est un livre de bonne foy*. Puisse ce nouveau travail sur un pays si favorisé du ciel, ajouter encore à sa réputation! Puisse-t-il être utile à mes concitoyens et mériter le suffrage de nos hôtes! Ce sera la plus douce récompense de la pensée qui l'a dicté et des recherches qui m'ont aidé à le mener à bonne fin.

NICE

ET SES ENVIRONS.

I.

Aspect général de Nice et de ses environs. — Bassin de Nice. — Physionomie et hauteur des montagnes qui bordent ce bassin. —

Un panorama des plus admirables, constamment animé par une nature, à la fois riante et majestueuse, se déroule, de tous côtés, aux regards du voyageur, quand, pour la première fois, il promène au loin sa vue sur les fertiles campagnes de Nice, et qu'il examine ensuite en détail les diverses parties de ce bel ensemble. Une plaine très-étendue, ouverte au midi, du côté de la mer; bornée au septentrion, à l'orient et à l'occident par des escarpements sourcilleux, se dessine pittoresquement comme un cirque géant, dont la plaine forme l'arène, dont les montagnes, étagées et disposées en amphithéâtre, semblent former les gradins.

Des jardins, qui étalent, sur cette plaine diaprée, tout le luxe de leur végétation; une multitude de maisons, nuancées de diverses couleurs, et bâties au loin

dans les campagnes; des châteaux, des abbayes, pittoresquement jettés dans les plus belles expositions; puis, des côteaux en terrasses, sur lesquels la nature sème, à pleines mains, ses trésors, ses plantes, ses arbustes, ses fleurs, ses arbres, à la vigueur puissante et aux formes grandioses; enfin, comme pour encadrer ce magique tableau, les frimas, sentinelles reculées, presque toujours amoncelés sur les derniers points culminants des montagnes qui entourent le bassin, tandis qu'un printemps éternel, un luxe agricole qui se renouvelle sans cesse, règnent à leur base et dans leurs flancs; voilà *Nice* et ses alentours délicieux, tels qu'ils s'offrent pour la première fois à l'œil étonné du voyageur ! Voilà ce coin de terre privilégié, qu'on ne retrouve pas ailleurs, et qui a mérité une célébrité européenne par sa position admirable, son climat si doux et son ciel si pur !

Pour bien juger des qualités atmosphériques d'une région, pour bien déterminer l'influence du climat auquel elle est soumise, indépendamment des degrés de latitude et de longitude sous lesquels elle est placée, il faut étudier attentivement l'aspect et la hauteur des montagnes qui l'abritent, la configuration et la pente des côteaux qui la protègent, la direction et la marche du soleil qui l'échauffe, le voisinage de la mer, qui concourt à modérer les températures excessives, la nature des eaux qui dorment dans son sein, les cours des sources, des torrents, des ruisseaux qui l'arrosent, tout jusqu'à la nature et à la végétation des arbres qui couvrent et ombragent le sol. Ce sont là, en effet, autant de causes primordiales qui constituent les grandes différences des climats, différences qui sont encore modifiées à l'infini par mille causes locales, accidentelles ou constantes. Cet ensemble de causes diverses constitue pour la climatolo-

gie un vaste champ d'observations, qu'elle ne doit point négliger.

Or cette double et triple ceinture de montagnes qui étreint le bassin de Nice, exerçant par ses positions variées, par ses degrés d'élévation, par les nombrenx affaissements ou abaissements qn'elle affecte, une influence incontestable sur le climat du pays, ce ne sera pas, ce me semble, m'écarter du but que je me suis proposé dans cet ouvrage que d'en décrire très-succinctement la coupe et la direction. Cette description préliminaire, en donnant au lecteur nne idée de la configuration et de la base du bassin, servira à lui expliquer, plus tard, en grande partie, les causes principales des variations climatériques dont il est le théâtre.

De toutes les montagnes qui bornent le bassin du côté du nord, la plus escarpée est le Moncan, ou mont Chauve, dont l'élévation est d'environ 867 mètres au dessus du niveau de la mer, tandis que les hauteurs environnantes ne dépassent pas 200 à 682 mètres (1).

Ce mont majestueux, que l'on peut considérer comme un des premiers échelons des Alpes naissantes, descend du nord-nord-est par une pente rapide, formant divers monticules, dont le plus reculé et le plns hant s'élance tout couronné de pins et porte le nom de Gairart, ou Mont Chauve de Tourette. Un ravin profond, où coule, entre des rocs taillés à pic, le torrent dn vallon de Saint-André, sépare du Mont Chauve le col de Revel, qui lui succède, dans la même direction du nord-nord-est. Cette hauteur est terminée par un sommet nu, de forme conique, nommé la Tour on Tournon.

C'est encore dans la direction dn nord-nord-est, qu'on

(1) Toutes les hauteurs ont été déterminées au moyen du baromètre.

rencontre deux élévations plus considérables, qui succèdent au col de Revel : la première, qui se détache de la Tour par une crête, se nomme la Cime ; la seconde, plus haute, plus reculée, est le col de Toart, qui s'élève à 682 mètres au dessus du niveau du la mer : un bouquet de pins ombrage son sommet conique et forme un contraste frappant avec la nudité des montagnes qui précèdent et celle des nombreux monticules adossés à sa base orientale.

A la base méridionale et orientale de ces élévations se dressent les campagnes accidentées de Revel, de Labadie, de l'Ariane etc., avec leurs magnifiques bouquets d'oliviers, et qui en se prolongeant au sud se terminent par le monticule de Mérindol, à l'extrémité duquel les eaux du vallon de Saint-André s'unissent à celles du torrent Paillon.

Une grande vallée tortueuse et au fond de laquelle le torrent Paillon a creusé son lit, sépare les flancs de Revel et de Mérindol de la colline de Mont-Gros, située au nord-est. Ces deux chaînes, qui s'écartent l'une de l'autre à mesure qu'elles s'alongent vers leurs sommets, se rapprochent tellement à leurs bases, que le torrent seul les sépare et qu'on dirait qu'elles n'ont formé dans les temps reculés, qu'une seule chaîne. Cette conjecture semble d'autant plus fondée, qu'un peu plus bas, vers Nice, on aperçoit, à droite et à gauche du torrent Paillon, une carrière de chaux sulfatée, qui se présente, de part et d'autre, dans des circonstances tout-à-fait identiques, ce qui porte à croire que les eaux se sont ouvert un passage à travers cette formation en creusant le lit de masse calcaire qui s'étend au dessous.

Le Mont-Gros, ainsi nommé de ce que sa circonférence l'emporte de beaucoup sur sa hauteur, s'élève ra-

pidement du point où l'on a pratiqué la grande route de Gênes, qui sépare cette montagne du monticule de Saint-Aubert adossé à sa base occidentale, et, après avoir décrit une longue courbe vers l'est, il va se rattacher à la montagne de Vinaigrier, dont le sommet, abrupte et garni de pins, contraste avec la nudité et la forme arrondie du Mont-Gros. L'élévation de ces deux montagnes est d'environ 323 mètres. Une autre de 575 mètres est superposée à celle de Vinaigrier: c'est Leuse, au pied de laquelle passe la route de Gênes.

Ainsi que le Mont Chauve et le Toart, la montagne de Vinaigrier s'abaisse rapidement du côté de son flanc gauche jusqu'au point où passe la route de Villefranche. Là commence la colline de Mont Alban, qui a donné son nom à la forteresse qui couronne sa cime (1).

La colline de Mont Alban prolonge vers le sud sa crête arrondie, qui s'élève de 290 mètres au dessus du niveau de la mer. A son extrémité, elle forme le promontoire de Mont Boron, dont la base est mouillée par les flots de la mer. La cime du Mont Boron, d'une élévation presque égale à celle du Mont Alban, supporte les ruines d'un moulin à vent, qui fut construit en 1683 aux frais de la ville et abandonné bientôt après, les vents n'étant pas assez continus sur cette élévation pour mettre en mouvement une aussi lourde machine (2).

(1) Cette forteresse, construite vers le milieu du XVI siècle (1563-1577), fut attaquée en 1744 par une armée Gallo-Espagnole, et défendue avec intrépidité par les troupes piémontaises sous les ordres du commandeur de Cinzano. Une inconcevable terreur panique fit abandonner, sans coup férir, celle position avantageuse, lors de la dernière invasion des Français en 1792.

(2) La presqu'île de mont Boron est célèbre dans l'histoire de Nice, par les grands faits d'armes dont elle fut le théâtre au temps où les Sarrasins, (comme nous le verrons plus tard) occupaient le *fraxinet*

Des flancs abruptes du Mont Chauve, dans la direction du nord-nord-ouest au sud-ouest, part une chaîne de collines, offrant à l'œil une belle ligne circulaire, qui, mollement ondulée, s'incline, au loin, insensiblement jusqu'à la pointe de Carras et au confluent du Var. Les premières hauteurs qui se détachent du Mont Chauve, sont la Gra, et Château-renard, petits mamelons à la base desquels se rattachent successivement les collines de la Sereine, de Saint-Brancai, du col de Bast, de Pessicart, de Ferrick, de Saint Pierre, de Saint-Philippe, de Bellet, de Ginestière, de Fabron, et de la Lanterne qui termine cette cordillière de collines, dont le versant est tout couvert d'oliviers, de la base au sommet. Ces

situé à la presqu'île de St. Hospice. Justiniani dit dans sa description de la Ligurie que, de la tour des gardes qu'ils avaient élevée sur la cime du mont Boron, ils correspondaient avec Antibes et le cap Roux, au moyen de signaux et de feux qu'ils transmettaient à la Turbie.

L'étymologie de mont Boron a fréquemment occupé les érudits: les uns l'ont fait dériver par corruption de mont-Moron (*mons Mororum* ou *mons Maurus*), mont des Maures ou Sarrasins, à cause des fortifications qu'y construisit ce peuple; les autres de Bobon, saint Anachorète qui poussa les habitants de Nice à résister aux Maures et à les expulser de cette hauteur et plus tard du Fraxinet, lors de l'attaque que dirigea contre eux Guillaume Comte d'Arles et de Provence.

On a prétendu encore que le nom de mont Alban dérivait de *mons Alborum*, mont des Blancs, parce que ce fut de cette hauteur que les Niçois (les blancs) attaquèrent les Maures.

Mais d'après Muratori, le mont Moron (*mons Mororum*) est cette montagne qui domine le golfe Sombracia (*sinus sembraticanus*), maintenant Grimaud, sur laquelle les Maures se retirèrent lorsqu'attaqués par le Roi Hugues, ils abandonnèrent le Fraxinet qu'ils avaient construit aux environs.

Fraxinet, d'apres M. le baron Durante, viendrait d'un mot arabe signifiant forteresse; mais d'après plusieurs auteurs fort anciens, ce nom dériverait du latin *fraxinus*, frêne, parce que la première forteresse que les Maures élevèrent près du golfe Grimaut, était située dans un lieu alors couvert de frênes, d'où le nom générique de fraxinet donné à toutes les forteresses de ce peuple.

élévations, disposées comme antant de segmens de cercle, rentrant les uns dans les autres, et dont le centre ou le point de convergence des rayons part de la base occidentale de Mont Chauve, forment à leur pente et à leur base autant de vallons et de ravins que le terrain forme de plis. Du côté de la mer, ces hauteurs ont à peu près 200 mètres d'élévation et de 300 à 660 du côté du nord.

De la description succincte que nous venons de donner des monts et des collines qui entourent la plaine de Nice, il résulte que la chaine en est souvent interrompue par des interstices, et que, souvent, elle ne s'élève qu'à la hauteur d'un monticule. Aussi, pour suppléer à ce qui manque à cette première enceinte, et pour achever d'abriter ce bassin favorisé du ciel, la nature lui a-t-elle posé pour dernières limites une enceinte plus élevée, qui entoure et protège complètement la première. Entre le mont Chauve et le Toart, derrière le col modeste de Revel, surgit à l'horizon une chaine de montagnes, dont, la plus reculée au nord-nord-est, le Ferrion, dépasse de 1400 mètres le niveau de la mer. Plusieurs de ces montagnes se rattachent au mont Chauve, tandis que le Ferrion se lie au Toart par la colline et le promontoire de Château-neuf, sur lequel on voit encore les restes de l'ancienne ville de ce nom, qui fut le berceau de la féodalité du Comté de Nice, et il en résulte une barrière qui, de ce côté, ferme entièrement le bassin. Sur les derrières de Montgros et du monticule de Saint-Aubert, s'élève dans un horizon très-éloigné une grande chaine de montagnes, dont on ne voit de Nice que le cimes sourcilleuses de quelques unes, Brauss, Lantion et Millefourches. Cette nouvelle cordillière vient depuis le Ferrion se rattacher circulairement à Leuse, qui est superposé, comme nous l'avons dit, au mont de Vinaigrier.

Au nord-nord-ouest, et dans un horizon également éloigné, entre le Var et l'Esteron, s'élève une autre grande chaîne de montagnes, d'une hauteur prodigieuse, dont une seule, celle de Vial, laisse voir un de ses sommets, Toask, à la plaine de Nice. A ces montagnes succèdent, dans la direction du nord-ouest au sud-ouest, le Schéron et la cordillière sourcilleuse de Provence, dont le vaste croissant se prolonge jusqu'à la pointe d'Antibes et au promontoire de Saint-Tropez.

Toutes ces montagnes déchirées à leurs flancs, présentent plusieurs abaissements, plusieurs intersections longitudinales et transversales, des petits bassins, des gorges, des vallées, entrecoupés de torrents et de chemins qui ouvrent divers passages aux voyageurs pour pénétrer dans les alpes.

Si donc la première ceinture de montagnes qui environne Nice, n'a que de 200 à 867 mètres d'élévation, les secondes chaînes, soit dans le haut Comté de Nice, soit du côté de la Provence, atteignent à une hauteur bien plus considérable, puisque, de Ferrion aux sommités de Brauss, Lantion, de Millefourches et des montagnes voisines, elle n'est pas moindre, de 1400 à 2169 mètres, et de 560 à 1660 mètres, du coté de la Provence, depuis le Schéron jusqu'aux cimes de Vial, dont les principales sont Toask, Saint-Jean d'Aurèle, et la Baume.

Dans l'intérieur du bassin, outre bon nombre de côteaux, adossés aux hauteurs environnantes, et s'élevant en terrasses depuis leur base, tels que les campagnes du Piol, les Baumettes Supérieures, Saint-Hélène etc., trois principaux chainons de collines couverts d'oliviers se détachent, au midi, du mont Chauve, de la Sereine, et, garantissant des vents du nord les localités qui s'é-

tendent à leurs pieds, en font de véritables serres chaudes durant l'hiver. Ces trois chainons de collines sont, vers l'ouest, Gairaut, dont la base se lie aux belles campagnes de Saint-Barthélemi, du Ray et de Saint-Maurice, et vers l'est, Falicon et Rimiés; le premier se termine au vallon de Saint-André, et offre à son sommet le village de Falicon; le second, qui aboutit au torrent Paillon par le promontoire des Armirades, voit se grouper à ses pieds les quartiers de Cap de Croix, les côtaux de Cimiés, de Brancolas, de Carabacel, qui descendent dans la plaine par une pente douce et insensible.

Une foule de buttes, de ravins, de torrents, de sillons, que l'on dirait avoir été creusés à d'autres époques par l'action longtemps continue de courants d'eau, qui auraient rongé leurs flancs, donnent à ces chainons et plus particulièrement à cette lisière de collines, qui borne au nord et à l'ouest le bassin de Nice, l'aspect d'un vaste éventail déployé, qu'il faut parcourir dans tous ses détails pour en aprécier la richesse et l'étendue.

II.

Nice. — Le Promontoire. — Le Château. — Le port de Limpia. — Places, rues, monuments, promenades.

Sur le bord de la mer, à l'orient du vaste amphithéâtre que nous venons de décrire, s'élève un Promontoire isolé, haut de 93 mètres, large au plus de 300, et s'étendant, du nord au sud, dans une longueur de 700 mètres. Sur ce Promontoire furent jetés, il y a environ 24 siècles, les premiers fondements de la ville de Nice, laquelle plus tard fit place à un château, merveille de l'Europe et boulevard de l'Italie, dont on aperçoit encore quelques ruines.

La ville actuelle de Nice se dessine à la base et sur la pente occidentale de cette élévation. Du côté opposé s'ouvre le port de Limpia. Le promontoire, coupé au sud par un énorme rocher à pic, se termine au nord par la place Victor, qui est assez spacieuse et entourée de maisons régulières, avec des arcades. Là aboutit la route royale de Turin. De-là partent deux grandes routes ou plutôt deux grandes rues qui vont; l'une au port, vers le sud; l'autre au pont neuf, vers le sud-sud-ouest. Ces deux routes qui se joignent à la partie méridionale de la ville, offrent, autour de ses principaux quartiers, du Château et du Port, une promenade variée, agréable et salutaire dans toutes les saisons.

La route ou les boulevards qui conduisent au pont neuf, bornés à gauche par de belles maisons, traversent l'emplacement où s'élevaient les anciens bastions de la

ville; ils longent le torrent Paillon, que contiennent de fortes murailles. De larges quais, plantés d'arbres, embellissent, à droite, les deux extrémités de cette belle ronte; il est à regretter que ces quais n'aient pas été achevés et que par une sinuosité que le torrent Paillon fait, ils laissent une lacune vers le point où le vieux pont unit la ville an fanbourg Saint Jean-Baptiste. Il en résulte un angle rentrant, désagréable à l'œil, ajoutant à l'irrégularité naturelle de Nice, et une privation d'arbres, toujours à déplorer dans les environs d'une ville où ils sont fort rares.

La rue qui conduit au port, est bornée, à gauche, par de belles maisons, construites depuis peu, et à droite, par le promontoire du Château.

Le port de Limpia est, quoique peu étendn et de difficile accès, le plus sûr peut-être de la Méditerranée, après celui de Marseille. OEuvre, en entier, de la main des hommes (1751), il est creusé entre le rocher dn Château et la colline de Mont Boron. Deux môles magnifiques, bâtis en pierre de taille, en défendent l'entrée. Des quais l'entourent, assez spacieux pour le monvement commercial de la ville. Une profondeur de 17 à 18 pieds entre les deux môles et de 13 environ au milieu, suffit pour les navires qui jaugent 250 tonneaux, ou calent 12 pieds d'ean. Il est fâcheux seulement que l'impétuosité des vagues et la violence du *ressac* y amoncèlent sans cesse des bancs de gravier, qui forcent à nettoyer fréquemment le bassin an moyen de pontons ou *Caraques*.

Le port de Limpia est ainsi nommé, selon les uns par corruption d'*Olympia*, nom que les Phocéens auraient donné à cette vallée en mémoire de leur ville chéric d'*Olympie*, et selon les autres par corruption de *Lim-*

pida à cause de la limpidité des sources d'eau qui coulent dans l'arrière-port.

Avant l'époque où fut creusé le port actuel, il avait été question de l'établir à l'embouchure du Paillon; on aurait fixé le cours de ce torrent entre le Château et les collines de Mont Alban et de Mont Boron, et il aurait eu, par conséquent, son embouchure au lieu même, où existe le port actuel. Si cette heureuse idée eût prévalu, non seulement ce grand port aurait procuré à la ville de Nice des avantages incalculables, mais encore elle aurait été mise pour toujours à l'abri des inondations du torrent; et les accroissements qu'elle a reçus depuis lors, soit du côté du port, soit au faubourg de la Croix de marbre, auraient profité à la rive droite actuelle du Paillon, et à la base méridionale de Cimiés et de Carabacel, quartiers les plus chauds, et les plus abrités des environs de Nice.

Une statue du roi Charles-Félix, en marbre de Carrare, orne l'entrée du port. C'est un beau morceau de sculpture. Il est à regretter seulement qu'elle repose sur un piédestal massif de pierre de taille. Les négociants de la ville élevèrent en 1830 ce monument en l'honneur du prince qu'il représente. La route, courant de ce point à la base méridionale du promontoire du Château, ouvre une communication facile entre le port et la ville. Cette belle route, ouverte en 1770, traverse le quartier des Ponchettes, situation admirable, pour l'hiver surtout; car elle est exposée au midi et garantie des vents du nord. Les maisons bâties dans ce quartier seraient des plus favorablement placées, si elles n'étaient pas si rapprochées du rocher coupé à pic, et si l'air pouvait circuler et se renouveler plus librement. Vers le milieu des Ponchettes, et au-dessous des ruines de

la tour *Bellanda*, qu'un négociant a converti en une belle terrasse, on arrive, par un escalier spacieux et commode, à la magnifique promenade qui la couronne.

Cette promenade date de plusieurs époques : commencée en 1750 elle ne fut achevée que vers 1780. Du côté de la mer, d'ignobles réduits qui affligeaient le regard, ont été remplacés par une seconde terrasse, parallèle à la première, à laquelle elle se rattache aux deux extrémités. Quand elle sera terminée, il en résultera un ensemble de promenades admirables. Un quai qu'on a le projet de construire en dehors, sur le terrain enlevé au rivage de la mer, liera la route du port avec le quai qui forme, à l'ouest, la continuation de la terrasse. Ce quai communiquera encore avec le cours au moyen d'un portique qui s'ouvrira au bas de l'escalier ou perron en marbre dont nous parlerons ci-après, et par lequel on monte aussi à la promenade.

Cette promenade de la terrasse forme une espèce de bastion, éloigné du bord de la mer d'une distance de 50 à 100 pas. Sa hauteur est celle d'un premier étage ordinaire; sa largeur, 10 à 12 pas; sa longueur d'environ 750. Légèrement inclinée vers la mer, unie par un ciment qui la recouvre entière, on peut s'y promener à pied sec dès que la pluie a cessé. De solides parapets la bornent latéralement. C'est, dans toutes les saisons, la promenade la plus fréquentée de la ville; et sa position délicieuse justifie la prédilection dont elle est l'objet. En été, après le coucher du soleil, d'aimables et joyeuses réunions s'y succèdent bien avant dans la nuit. Les promenades nocturnes ont pour les gens du pays un grand charme. Dans les journées d'hiver, dès que le soleil luit, c'est-là que le promeneur vient en chercher les bienfaisants rayons. Mais la chaleur y est parfois insuppor-

table; et les maux de tête y sont inévitables, quand on n'a pas eu soin de se munir d'une ombrelle, ou que, fatigué de la promenade, on s'est assis sur un de ces bancs en pierre de taille, qui longent la partie septentrionale de la terrasse.

De cette promenade la vue plane au loin sur la mer, sur le rivage, sur une grande partie des montagnes de Nice et de la Provence qui terminent le grand golfe, à la pointe d'Antibes; mais c'est principalement le soleil, à son coucher, qu'il faut aller saluer sur la terrasse, quand il parsème l'horizon de flots de lumière réfractée, et offre aux regards éblouis une richesse de couleurs qui défie la palette du peintre et l'imagination du poète. Après que l'astre a disparu, de larges bandes se déroulent éclatantes, parées de tous les trésors lumineux qu'enfante le prisme; puis insensiblement leurs teintes s'affaiblissent, se dégradent, s'effacent dans l'azur des cieux et enveloppent de leurs derniers rayons la mer, le ciel et la terre. Parfois se sont de légers nuages, dorés ou rougis par le reflet du soleil qui vient de disparaître. Les faisceaux de lumière qui en jaillissent sont si étincelants que l'œil n'en peut supporter l'éclat. Parfois encore, au soleil couchant, des gerbes de flamme dorée se mirent chatoyantes dans le cristal bleuâtre de la mer. Pour le spectateur, sensible aux charmes de la belle nature, il n'est pas jusqu'au crépuscule qui ne prolonge dans le ciel cette scène d'enchantement, tandis qu'à l'horizon la base et les flancs des montagnes s'effacent noyés dans une teinte obscure; cette dernière lumière du soir, en dessinant dans le lointain leur coupe indécise, semble en arrondir les sommets et dissimuler ce qu'il y a de trop abrupte dans leurs formes et dans leurs contours fuyants; et là où les oliviers couvrent ces

hauteurs, on les croirait découpées en festons par une main habile. Cette décoration aérienne, cette grande scène de la fin du jour se reproduit plus ou moins, chaque soir, surtout en hiver et quand le temps est beau.

Au centre et à l'autre extrémité de la terrasse sont deux escaliers larges et commodes. Par le dernier on arrive à la place Charles-Albert, et au pont neuf, en longeant, du sud à l'ouest, les beaux quartiers de la nouvelle ville, et en suivant un large quai, borné au nord par de jolies maisons. Par l'escalier en marbre blanc, à deux rampes, construits au centre de cette promenade, on descend dans une spacieuse allée d'ormes qui s'étend, du côté de la ville, sur la même ligne que la terrasse.

Là existait autrefois entre les deux rampes une fontaine, décorée de la statue de *Cathérine Segurana*, la Jeanne d'Arc, la Jeanne Hachette de Nice, qui fit des prodiges de valeur lors de l'assaut terrible que les Turcs et les Français donnèrent à la place le 15 août 1543. Un enfant de Nice M. le chevalier Andrioli a chanté cette héroïne de sa patrie dans un poème plein de verve, enrichi d'intéressantes notes historiques et intitulé *la Segurana*.

Cette dernière promenade, appelée le Cours ou le Parc, se dessine, gracieusement divisée en trois allées. Le dimanche matin et dans l'après-midi aux heures où la musique de la garnison vient y exécuter des symphonies, on y voit accourir les habitants de toutes les classes, les étrangers et les *fashionables*. De ce site, le plus beau sans contredit de l'intérieur de la ville, l'œil aime à se perdre dans la rue de S. François de Paule qui fait suite au Cours, dans la petite place du gouvernement qui fait face au perron à deux rampes et parmi les plus brillants cafés de Nice qui s'alignent au pied de la terrasse.

Ces trois allées sont, depuis longtemps, le théâtre d'une solennité annuelle, que ce peuple hospitalier semble avoir empruntée aux villes principales de l'Italie. Quand viennent les derniers jours du carnaval, le dimanche et le mardi gras, dans l'après-midi, le cours revêt subitement un air de grande fête. Demandez à tous ces beaux cavaliers, nationaux et étrangers, à toutes ces voitures élégantes, où se porte ainsi la foule ; et l'on vous répondra : au cours! au cours! C'est que là, en effet, un combat à outrance s'est engagé; c'est que déjà, de toutes parts, les bouquets et les dragées se croisent dans l'air. Les dames elles-mêmes bravent la tempête; leurs rangs, délicieux à l'œil, nuancés à l'infini, comme des parterres de fraîches fleurs, se dessinent, à flots pressés, sur les parapets d'un petit jardin en face de la terrasse; d'autres montrent leurs élégantes toilettes des fenêtres et des balcons; les plus intrépides ont pris place sur des lignes de chaises, au pied des ormeaux, et de la terrasse, et affrontent, avec ou sans masque, cette grêle intarissable de *confetti* plâtrés.

Le cours donne accès, par différentes rues, à tous les quartiers de la ville, mais particulièrement à la belle rue de S. François de Paule, à la petite place de la poissonnerie, à celle du palais royal, à la rue du gouvernement et à la belle place S. Dominique.

Nice n'offre intérieurement rien de remarquable. La cathédrale, dédiée à S.te Réparate, ne remonte qu'à l'année 1650. Sa grave architecture, les vastes proportions de son dôme en font, non seulement la plus belle église, mais encore le plus bel édifice de la ville. Elle s'élève au milieu de Nice, à côté de la petite place aux herbes. Si l'on en excepte le pont neuf dont nous reparlerons, et le théâtre, bâti en 1827 et 1828, sur l'em-

placement de l'ancien, vers le centre de la rue de S. François de Paule, tous les autres édifices, tels que la tour de l'horloge sur la place S. Dominique, le clocher de S. François, dont on a fait, depuis peu, une autre tour d'horloge, le palais Royal, la maison de ville, l'hôpital de S. Roch et quelques autres asiles ouverts au malheur, ou à la souffrance, méritent à peine de fixer l'attention. Si l'on en excepte encore certains quartiers de la nouvelle ville, construits dans un goût moderne et sur un plan assez régulier, les rues sont étroites, tortueuses, sombres, mais généralement propres et bien tenues. Leur pavé de petits cailloux roulés et fort lisses rend à peine les cahots sensibles; mais, sillonné par les voitures et les charriots, il ne tarde pas à se détériorer et a besoin de fréquentes réparations. Dans l'intérieur de la ville, le peu de largeur des rues et leur manque d'alignement, font que la plupart des maisons, bâties à fausse équerre et fort élevées, sont généralement privées, surtout aux étages inférieurs, de l'action bienfaisante des rayons solaires. Aussi les appartements sont-ils très-sombres, principalement en hiver. Qu'on se garde pourtant de croire qu'il en résulte pour la ville la moindre insalubrité ! En été même, cette élévation des maisons, ce peu de largeur des rues, permettent d'y circuler à l'ombre, et ouvrent un courant continuel aux vents de mer, qui y entretiennent une agréable fraicheur dans les jours les plus chauds.

D'ailleurs, il faut le dire, l'administration municipale poursuit, depuis plusieurs années, avec un zèle digne d'éloges, tous les travaux qui peuvent remédier au vice primitif de construction de la ville. On peut même espérer qu'un temps viendra où le système général d'alignement, par elle adopté, pénétrera aussi dans l'intérieur

de la vieille ville, et où les rues les plus étroites s'élargiront à leur tour. Déjà, à la demande des habitants et des étrangers, un grand nombre de trottoirs ont été construits dans les quartiers de la nouvelle ville et sur plusieurs points du faubourg de la Croix de marbre, dont nous parlerons plus tard. Ne désespérons pas de voir avec le temps les principales rues pavées en dalles, et Nice gagner à ces restaurations sous le double rapport de la régularité et de l'embellissement. Peut-être verra-t-on cesser alors cette tendance générale de la population à quitter le centre de la ville pour aller habiter les maisons des quartiers neufs, le faubourg de la Croix de marbre et le voisinage du port. Le meilleur moyen de couper court à ce déplacement dont on se plaint, serait d'ouvrir une ou deux larges rues dans l'intérieur. Il en résulterait de la lumière et de l'air pour ces quartiers délaissés, la disparition de maisons et de ruelles ignobles, et une plus juste répartition des dépenses administratives, bienfaisante rosée qui tombe sur d'autres points, moins avantageusement situés et moins salubres que l'emplacement qui s'étend depuis la partie occidentale de l'ancien château jusqu'aux boulevards et jusqu'à la terrasse.

De la petite place Charles-Albert, située à l'extrémité nord des nouveaux quartiers, on passe au faubourg de la Croix de marbre en traversant le torrent Paillon sur un joli pont en pierre de taille. Ce pont et la plupart des édifices de Nice sont construits en excellentes pierres de calcaire jurassique, très-dures, blanchâtres ou grises, au grain fin et serré. Ces pierres susceptibles d'être polies se laissent aisément dégrossir au ciseau et servent aux portes des maisons, aux trottoirs, aux édifices publics. On les a employées pour le théâtre, les fontaines etc.

A l'entrée de ce pont dont la sculpture est très-soignée, s'élève un obélisque en pierre de taille. Le piédestal est décoré de quatre sphinx en marbre; d'inscriptions en italien, en hébreu, en latin, gravées également sur des tables de marbre, attestent la reconnaissance des Israélites de Nice pour les bienfaits du roi Charles-Félix. Cet obélisque, quoique mesquin, figurerait mieux sur la place Charles-Albert, ou sur celle qu'on vient de dessiner de l'autre coté du pont.

III.

Notice historique sur Nice et son ancien château. — Noms anciens et modernes. — Domination des Grecs, des Gaulois, des Romains, des Barbares etc. etc. — Révolutions fréquentes. — Gouvernement libre et municipal. — Réunion à la Savoie. — La France.

On ignore la date précise de la fondation de Nice et l'époque où s'élevèrent sur le promontoire ses premières fortifications. D'après le témoignage de la plupart des historiens anciens, il est probable que la construction de cette ville sur cette hauteur suivit de près celle de Marseille, qui remonte à l'an 598 avant J. C.; et qu'elle fut fortifiée, dès son origine, par les Phocéens-Massalliotes ou Marseillais pour opposer une digue puissante aux invasions des Saliens et des Liguriens, qui occupaient le littoral et une partie de l'intérieur des terres. Ce serait même, suivant une version, à une grande victoire, remportée aux environs du promontoire, sur ces peuples à demi-sauvages, qu'elle aurait dû son premier nom *Nike*, qui en grec signifie *victoire*. En vain quelques historiens ont-ils prétendu qu'elle avait dû son nom de Nicia, au duc d'Etrurie Nicius-Laertes, et celui de Nissa, aux Phocéens, du nom d'une montagne de Jonie leur patrie. Ces interprétations n'ont jamais fait fortune et l'on en est toujours revenu à la première.

Du reste la cité de la victoire n'a pas toujours conservé son premier nom: au temps de Charlemagne elle portait celui de *Bellanda* que Gioffredi fait dériver de

Debellata, vaincue par les Lombards. Bouche combat fortement cette étymologie peu naturelle, et trouve bien mieux l'origine de *Bellanda* dans les deux mots *bel*, beau, et *lande*, qui, en celtique ou ancien Gaulois, signifie *terre*. *Bellanda*, suivant cette version, équivaudrait donc à *Belle-Terre*, dénomination, qui peint admirablement la localité. Le nom de *Bellanda* aurait été donné ensuite à une des tours de l'ancien château, dont les ruines ont été converties en une terrasse.

Plusieurs siècles après sa fondation, Nice, toujours dépendante de Marseille, occupait un rang honorable parmi le cités grecques de la Gaule. Alliée de Rome vers l'an 160 avant J. C., réduite en province romaine sous l'empire d'Auguste, on la vit, à la décadence du Peuple-Roi, depuis 406 de l'ère chrétienne jusqu'en 639 environ, passer successivement sous le joug des Goths, des Bourguignons, des Wisigoths, des Lombards et des rois Franks. En 639, à l'exemple des villes confédérées d'Italie, elle secoue le joug de ces derniers, renverse le système féodal que la hiérarchie militaire lui a imposé, et court se ranger sous la protection de la république de Gênes. Forcée, un siècle après, de revenir à la souveraineté des Franks, pour pouvoir résister aux coups des Sarrasins, elle subit en 879 la domination des comtes d'Arles.

Après avoir traversé dans le IX et le X siècles une série de vicissitudes, de troubles, d'orages politiques, dont l'histoire, dans ces temps d'ignorance, d'anarchie féodale et de barbarie, nous a mal conservé la mémoire, elle fut gouvernée ou plutôt opprimée, dans le XI siècle, par ses comtes particuliers qui s'étaient rendus indépendants. Mais, dès 1108, elle avait brisé leur joug et demandait l'ordre et la paix à ses lois municipales.

En 1115 elle se ligua avec la république de Pise pour résister, soit aux comtes d'Arles qui regrettaient leur ancienne domination, soit à ses comtes particuliers qui reprenaient sans cesse les armes pour revendiquer leurs droits. Raimond Bérenger, devenu seigneur de Provence, tenta en 1166 d'en faire la conquète, mais il échoua dans ce hardi projet. Idelphonse ou Alphonse II, roi d'Aragon, marquis de Provence, fut plus heureux en 1176; Nice fut obligée de le reconnaitre pour seigneur suzerain: mais, dès 1215, elle rompait avec lui, proclamait pour la troisième fois le gouvernement libre consulaire, redigeait le code de ses lois municipales et signait avec Pise et Gênes un traité d'alliance offensive et défensive.

Cependant, 14 ans après, Raimond Bérenger comte de Provence s'étant emparé par trahison de la ville, elle dut, pour la seconde fois, se jeter dans les bras des rois d'Aragon. En 1246 elle passa dans la maison d'Anjou par le mariage de Béatrix, fille de Raimond Bérenger avec Charles d'Anjou I, frère de S. Louis, roi de France. Le droit de suzeraineté de la maison d'Anjou sur le comté de Nice dura jusqu'en 1382, époque où la reine Jeanne, dernier rejeton de cette dynastie et petite fille de Robert, roi de Naples et comte de Provence, mourut étouffée pour avoir voulu, à défaut de postérité, adopter pour son héritier Louis, duc d'Anjou, frère de Charles V, roi de France. Cet évènement, provoqué par Charles de Duras qui croyait avoir des droits incontestables à la succession de Jeanne, comme dernier prince du sang du roi Robert et comme époux d'une nièce de cette reine, donna naissance à de grands orages politiques et à une guerre civile entre les partisans de la maison d'Anjou et ceux de Charles de Duras. Cette guerre durait encore en 1388, quand les habitants de Nice qui avaient embrassé le parti de Duras, près

d'en venir aux mains avec les Angevins, envoyèrent une députation à Ladislas, successeur de Charles, pour lui exposer le besoin qu'ils éprouvaient d'être promptement secourus. Ce jeune prince, menacé dans ses états de Naples par les partisans de Louis, n'avait pas trop de toutes ses forces pour faire face à l'orage qui allait fondre sur lui. Il écrivit donc aux habitants de Nice pour les autoriser à se donner à un prince de leur choix, à l'exception toutefois des ducs d'Anjou et à la condition expresse que lui ou ses héritiers rentreraient en possession de tous ses droits sur la ville et ses *vigueries*, si, dans trois ans, il parvenait à rembourser à qui de droit tous les frais de guerre, de défense et d'occupation.

Parmi les princes voisins, les plus distingués par leur valeur guerrière et par leur bonne administration, se faisait remarquer Amédée VII, dit le *Rouge*, comte de Savoie. Ce fut sur lui que Nice jeta les yeux, et l'acte de donation fut passé le 28 septembre 1388. Déjà il entrait à Nice, suivit de forces imposantes, et repoussait au delà du Var l'armée assiégeante du duc d'Anjou.

Cependant les trois années fixées pour le remboursement étaient expirées et Ladislas se voyait hors d'état de revendiquer ses droits. La ville et le comté ne balancèrent plus à prêter hommage définitif de fidélité et d'obéissance au brave Amédée VIII et dans la personne du bailli de Savoie Perretto Bausani qui, de son côté, leur confirma au nom du prince tous les droits et privilèges compris dans le premier acte de donation, en tête desquels figure la reconnaissance de Nice comme port franc (1).

(1) M. le baron Durante et M. le chevalier Bertolotti rapportent qu'à cette époque (1391) les communes d'Utelle, de Levens et de Lucéram refusèrent de se soumettre au Comte de Savoie, alléguant qu'elles s'étaient affranchies de l'autorité de la Reine Jeanne au moyen d'une

Longtemps la famille d'Anjou éleva des prétentions sur ce comté. Plus d'une fois, profitant avec habileté des circonstances, elle lança des brandons de discorde parmi les citoyens, espérant les ramener ainsi sous sa dépendance; mais depuis le jour mémorable où Nice s'est donnée aux princes de la maison de Savoie, renonçant à prendre la moindre part aux vicissitudes et aux troubles de la Provence, dans lesquels elle avait été trop longtemps enveloppée, elle n'a cessé de donner à cette Auguste Famille les marques les plus éclatantes de sa fidélité. Cet attachement lui a valu le titre glorieux de *cité très-fidèle* (*civitas fidelissima*), non pas que, depuis que cette Maison règne sur elle, elle n'ait pas été plusieurs fois prise, reprise et occupée temporairement par des forces françaises, turques, espagnoles, mais c'est que toujours on l'a vue, l'orage passé, revenir, avec un nouvel em-

somme d'argent, et qu'elles se gouvernaient depuis ce temps-là, d'après leurs lois municipales. D'après ces auteurs, elles n'auraient fait leur soumission aux Comtes de Savoie qu'en 1430 par une honorable capitulation, qui leur aurait accordé plusieurs privilèges, entre autres celui, pour les habitants d'Utelle, de pouvoir porter un couteau d'un palme de long et d'un pouce de lame.

Ce trait d'histoire des communes précitées n'est qu'une fausse tradition. Nous avons attentivement compulsé les archives de la commune d'Utelle; et de cette vérification minutieuse il est résulté que l'acte de soumission des habitants suivit de près celui du peuple de Nice. Il fut passé dans l'ancien château de cette ville entre le Comte Amédée VII en personne et Guillaume Olivari et Paul Massilia représentant, en vertu d'une procuration en règle, les habitants d'Utelle. Michel de Croso de Montmélian, notaire du Comte, dressa l'acte; et Othon de Grandisone, le Baron de Beuil Grimaldi et plusieurs autres personnages en furent les témoins. L'abbé Gioffredi rapporte que l'hommage définitif de fidélité des Niçois et des Vigueries fut passé à Nice le 19 novembre 1391; les habitans d'Utelle envoyèrent les mêmes personnes qui les avaient déjà représentés dans la première donation, (*Corogr. delle alpi vol.* 3 *pag.* 515.) Nulle part dans les anciens documents de la commune il n'est question d'un affranchissement obtenu de la Reine Jeanne pour une somme quelconque. Il résulte seulement de la pre-

pressement, à ses souverains légitimes. Incorporée à la France, lors de sa grande révolution, en 1792, déclarée sous l'Empire, chef-lieu du département des Alpes maritimes, elle a été réunie, derechef, au Piémont à la paix générale de 1814.

A l'époque où les rois d'Aragon devinrent maîtres de Nice, cette ville qui avait déjà résisté par ses fortifications aux attaques des Lombards et des Sarrasins, commença à disparaître, en grande partie, de la plate-forme du promontoire, pour faire place à un château régulièrement bâti. Nice s'agrandit alors sur les flancs, et vers la base occidentale du promontoire; ce nouveau quartier prit le nom de ville inférieure ou ville basse (*villa inferior*) pour le distinguer de la ville supérieure ou ville haute (*villa superior*).

Ce château, détruit plus tard par les Génois, alliés cependant du peuple de Nice, fut reconstruit et accru,

mière procuration donnée à Guillaume Olivari et à Paul Massilia que, depuis longtemps, Utelle se gouvernait par des lois municipales, mais sous la surveillance du Comte de Vintimille et de la vallée de Lantosca, lequel relevait de la Reine Jeanne. Il résulte encore d'un acte du 4 octobre 1365, déposé aux archives de la commune, que cette Princesse, ayant donné en fief cette localité à Antoine Grimaldi de Gênes, révoqua la donation, sur les vives instances des habitants, et réunit de nouveau Utelle à ses domaines sous le vicariat du Comte de Vintimille. Il est même dit dans cet acte que, si jamais à l'avenir la famille Grimaldi, ou toute autre, parvenait encore à obtenir d'elle, ou de ses successeurs, cette commune en fief, les habitants étaient autorisés à ne pas se soumettre à cette disposition, à en entraver l'exécution de toute manière, repoussant la force par la force, sans que cette résistance pût leur faire encourir aucune peine. Quant au droit dont ils jouissaient de porter un couteau dont la lame dépassait un palme de long et un pouce de large, droit qui leur a valu le surnom de *couteliers*, il est fort ancien et de beaucoup antérieur à tous ces actes. Il leur fut confirmé par Lettres-Patentes des Sénéchaux de Provence, Emile Auguste de Viens (1.er juin 1355) et Falcone de Agonto (12 décembre 1358), et l'on en trouve la preuve dans une pièce authentique fort curieuse, écrite sur parchemin, en lettres gothiques, et déposée dans les archives d'Utelle, en date du 13 février 1359.

vers 1230, par Romée de Villeneuve, gouverneur de la contrée pour Raimond Bérenger V, comte de Provence et roi d'Aragon. Par la fondation de cette citadelle ce prince affermit son autorité aux environs et s'assura de la soumission peu sincère des habitants. De 1440 à 1560, le château fut, à différentes reprises, réparé et pourvu de nouvelles fortifications, notamment sous le règne de Louis duc de Savoie (1440) et sous celui du duc Charles III (1517 et 1548). Ce dernier en fit une citadelle du premier ordre : il fallut abattre toutes les maisons situées au point culminant de la vieille ville, ou ville supérieure, et transférer la Cathédrale et l'Evêché sur l'emplacement où l'on voit l'église de S.te-Réparate. Il ne resta dans l'enceinte du château que celle de S. Marie de l'Annonciation, qui fut rasée lors de l'entière démolition de la forteresse. Ce fut en 1517 que le célèbre ingénieur André Bergante fit creuser à la profondeur du niveau de la mer un puit dans le roc vif qu'on voit encore de nos jours, et qui passait dans ce temps pour la huitième merveille de l'Europe. Aux retrancements élevés par le duc Charles, Emmanuel-Philibert en ajouta d'autres en 1560; et ce promontoire était, à cette époque, considéré comme le premier boulevard de l'Italie. Il avait, en effet, résisté aux attaques simultanées des Turcs et des Français en 1543; mais ceux-ci revinrent en 1691 conduits par le maréchal de Catinat; tandis que, des hauteurs de Mont Alban et de celle de Saint-Charles qui s'étend vers la base de la colline de Cimiés, la place était attaquée avec vigueur sur les deux flancs, un obus, tombant dans le magasin à poudre, causa une si épouvantable explosion, qu'il fallut capituler; déjà la tranchée était ouverte.

Le château, réparé en partie dans l'année 1698 par les soins du marquis de Corail, gouverneur de la pro-

vince, fut de nouveau attaqué et pris en 1706 par le duc de Berwick qui le fit raser. Sa démolition fut un bienfait pour Nice ; elle mit nn terme aux affreux désastres de la guerre qui revenaient presque périodiquement affliger le pays. Cette ville, cessant, pour son bonheur, de compter parmi les places fortes, put enfin s'accroître et devenir florissante ; ses habitants se livrèrent avec sécurité à l'industrie et au commerce; ils connurent un bien-être qu'ils n'avaient pu soupçonner jusqu'alors; et la guerre d'Italie de 1744 et l'invasion même des Français en 1792 ne les exposèrent qu'à des troubles et à des malheurs passagers.

IV.

Le faubourg de la Croix de marbre. — Notice historique. — Cercles et réunions. — Le faubourg de S. Jean-Baptiste.

Le faubourg de la Croix de marbre s'étend sur la route de France à un quart de lieue environ du joli pont en pierre de taille qui le sépare de Nice, et à la tête duquel on a dessiné une place, bordée de belles maisons, régulièrement bâties et ornées d'élégantes arcades. Jusqu'à l'emplacement où s'élève le monument de la Croix de marbre, ce quartier a, depuis quelques années, entièrement changé de face, grace au grand nombre d'habitations qu'on y a construites avec une étonnante rapidité, à l'exhaussement du sol, et surtout à l'ouverture d'un quai ou d'une nouvelle route qui, après avoir longé une partie du torrent Paillon, va se rattacher à celle de France, tout près du monument en question.

Cette route, bornée au nord par des maisons dont l'aspect fait soupçonner tout le confortable intérieur, offre par son exposition au midi, par une échappée de vue sur la mer, par sa proximité de la ville, une promenade agréable et des demeures aussi saines que commodes. Il est à regretter toutefois que son peu de largeur ne permette pas d'y planter une allée d'arbres, bienfait inappréciable dans ce climat sec et chaud, où l'on recherche l'ombrage, et où la végétation est si puissante et si belle en toute saison. Si l'on avait encore dirigé la route qui de ce côté borde le Paillon, en ligne droite,

depuis la tête du pont jusqu'au monument de la Croix de marbre, on aurait évité les angles saillants qu'elle fait et qui sont aussi désagréables à l'œil que peu favorables à la circulation ; mais la ligne droite, a dit un célèbre ingénieur, M. Mosca, est à Nice un phénomène, une rareté.

De beaux jardins bordent ou entourent la plupart des maisons du faubourg de la Croix de marbre et, s'ils n'étalent pas ce luxe et ces détails de distribution qu'on admire dans ceux des grandes villes, ils se font remarquer, du moins, par leurs serres bien tenues, leurs parterres riches d'une foule de plantes exotiques et leurs magnifiques allées d'orangers. Ceux qui regardent la mer sont presque tous surmontés de charmants belveders, de délicieux pavillons, d'où la vue, en planant dans l'intérieur des terres et dans le golfe semi-elliptique, qui depuis la pointe d'Antibes se déroule jusqu'au phare de Villefranche, rappelle la baie magique de Naples. En été, toutes les maisons qui font face à la Méditerranée, sont le plus avantageusement situées pour combattre la chaleur, et, en ayant soin d'en laisser les croisées entr'ouvertes, on y respire avec bonheur les brises rafraîchissantes de la mer.

Sur la même ligne, et le long de la grève, règne une jolie promenade, appelée *le chemin des Anglais*, parce que ce fut la colonie anglaise qui passa à Nice les hivers 1822 à 1824, qui la fit faire, dans le but philanthropique de procurer de l'ouvrage aux pauvres dont un nombre considérable afflue des pays voisins à cette époque de l'année.

Quand on aura exécuté le projet de former un quai spacieux depuis l'embouchure du torrent Paillon jusqu'au vallon de Magnan, et qu'une allée d'arbres l'ombrageront

d'un bout à l'autre, cette promenade sera, après celle de la terrasse, la plus agréable et la plus saine de Nice.

Deux monuments élevés dans le faubourg de la Croix de marbre, en face l'un de l'autre, rappellent aux habitants de Nice deux époques mémorables de leur histoire. Le plus ancien qui consiste en une croix de marbre, d'un travail mesquin, et qui a donné son nom au faubourg, fut érigé, il y a trois siècles, en mémoire de l'entrevue du pape Paul III avec l'empereur Charles-quint et François premier, roi de France, et voici à quelle occasion.

Les funestes dissentiments qui armaient l'un contre l'autre, Charles-quint et François premier, avaient agité l'Europe presque entière. Le roi de France voyait de mauvais œil l'intimité qui existait entre l'empereur et le duc de Savoie Charles III; il déclara la guerre à ce dernier et s'empara d'un seul coup d'une grande partie de ses états, alléguant entr'autres prétextes que Nice avait autrefois appartenu à la France. A cette nouvelle, Charles-quint s'avance au secours du Duc et s'empare de presque tout le reste de ses possessions, prétendant qu'il les garde pour sa propre sûreté. La position du prince de Savoie était critique, le pape Paul III, Farnese, résolut de la faire cesser; il obtint une suspension d'armes des parties belligérantes et leur ménagea une entrevue à Nice, seule place forte qui restât au Duc. Les princes souverains se mirent en route vers cette ville au milieu de l'année 1538. François I.er parti de Fontainebleau, arriva le premier à Villeneuve au delà du Var, et vint occuper ensuite une petite maison dans le quartier des Baumettes. Charles-quint, parti de Barcelonne avec la flotte d'André Doria, se présenta devant Villefranche, mais il ne voulut pas débarquer et resta à bord de la galère le

Santiago, ancrée au milieu de la rade et communiquant avec le rivage au moyen d'un pont de bois. Quant à Paul III, il dut se loger dans le couvent de la sainte Croix, appartenant aux Récollets, situé hors de la ville, là où s'élève aujourd'hui la Croix de marbre, et voici pourquoi.

Le Souverain Pontife, avant son arrivée, avait prétendu qu'en sa qualité de chef de la Chrétienté et pour la sûreté de sa personne, il ne pouvait habiter la ville qu'en seigneur et maître. Il voulait en conséquence que le Duc lui remit le château et la place, vides de gens de guerre, pour les garder en dépôt pendant la durée du congrès, ce qui, après bien des pourparlers, lui fut finalement accordé par le Dnc sur les instances pressantes de l'empereur Charles-quint.

Cependant ceux des habitants de la ville qui montaient la garde au château, s'étant aperçus que sous prétexte d'y apporter les effets du pape, on y introduisait furtivement des armes, et ayant appri d'autre part, que Pierre-Louis s'avançait avec deux-cents gens d'armes pour occuper la forteresse, crurent que cette concession, bien que temporaire, blessait leurs privilèges, ils craignaient d'ailleurs que la conduite du Saint-Père ne cachât un piége, et que les négociations venant par malheur à échouer il n'eût livré à Charles-quint le château et la ville; ils n'écoutèrent donc pas, pour cette fois, la voix de leur sonverain, conjoinctement avec les troupes piémontaises et savoyardes, ils se levèrent tous comme un senl homme, le cri de ralliement, Savoie, Savoie, vive Savoie, retentit de toutes parts, ils allèrent chercher le jeune prince Emmanuel-Philibert qui était descendu dans la ville pour présenter ses hommages au Pape, le portèrent dans la citadelle dont ils levèrent les ponts, s'armèrent, se fortifièrent sur tous les points et firent le

serment de s'ensevelir sous les ruines du château plutôt que d'y recevoir des troupes étrangères (1).

Cette héroïque résolution valut aux habitants de Nice la conservation de leur indépendance, et au Duc celle de la ville et des trésors de l'état, qu'on avait portés au château et dans la tour *Bellanda*. On sut alors que, dans ce fameux congrès, Paul III n'avait pas oublié les intérêts de sa propre famille, et qu'il rêvait le mariage de son petit neveu Ottavio avec une fille naturelle de l'Empereur et l'investiture pour ce jeune homme de la cité de Novare avec le titre de marquis. Ce mariage réussit au gré de ses souhaits; une trêve de dix ans fut conclue entre Charles-quint et François I.er, qui ne se virent même pas, malgré toutes les instances du Pape. Celui-ci conduisit seul toutes les négociations en voyant séparément chacun des deux souverains; mais cette trêve ne tarda pas à être rompue; et la position du malheureux Duc resta la même: François I.er et Charles-quint gardèrent les villes et forts qu'ils avaient pris, l'un comme ennemi et à titre de conquête, l'autre comme ami et soi-disant pour sa propre sûreté; et il est très-probable, ainsi que le Duc Emmanuel le dit plus tard après

(1) L'abbé Gioffredi, dans son histoire des alpes maritimes, rapporte que, lorsque le jeune prince Emmanuel-Philibert fut arrivé dans la salle du donjon, et après avoir été informé du motif de ce tumulte, ayant vu suspendu au mur un modèle en bois de ce château, se le fit donner et il dit aux personnes qui l'entouraient: *nous avons ici deux forteresses, donnons celle qui est de bois à ceux qui veulent entrer séans, et demeurons assurés dans celle-ci sans y permettre l'entrée à qui que ce soit.* Ces paroles, continue Gioffredi, prononcées avec tant de franchise et d'ingénuité par ce jeune prince qui n'avait pas encore terminé sa douzième année, tout en faisant rire les Niçois, furent accueillies avec un applaudissement universel, et suffirent pour les confirmer dans la résolution qu'ils avaient prise de fermer l'entrée du château à toute personne étrangère.

la bataille de Saint-Quintin, que si ce château avait été livré, il n'aurait jamais été réintégré dans la possession de tous ses états, puisque les vues politiques de Charles-quint étaient de s'en emparer et de le garder avec le port de Villefranche comme un point très-important et très-commode pour passer de l'Espagne en Italie.

Les pères récollets, pour perpétuer le souvenir de l'insigne honneur que le chef de la chrétienté leur avait fait en venant loger chez eux, élevèrent une croix de bois, qui en 1568 fut remplacée, aux frais de la ville, par celle de marbre à laquelle le faubourg a dû son nom. Cette croix, renversée en 1796, fut en 1810 replacée aux frais et par les soins de M.me de Villeneuve, née de Ségur, qui était venue à Nice rétablir sa santé.

Le second monument, dont nous avons parlé, consiste en une colonne d'ordre étrusque, en marbre blanc, élevée en 1823. Les armes papales dont elle est ornée, les inscriptions latines qu'on lit sur le piédestal, rappellent aux habitants de Nice le double passage dans leur ville de Pie VII en 1809 et en 1814. Elle se dresse sur l'emplacement où les Niçois de toutes les classes, accourus sur la route du Var, à la rencontre du vénérable prisonnier (1814), dételèrent, malgré les gendarmes qui l'escortaient, les chevaux de sa voiture, et, entonnant un immense *hosanna* d'amour et d'allégresse, poussant vers le ciel, dans le langage énergique du pays, les vœux les plus ardents pour sa conservation, traînèrent triomphalement cette voiture jusqu'à la cathédrale, où le saint-père leur donna sa bénédiction apostolique.

Ce faubourg a reçu à juste titre le surnom de *cité anglaise*; car, si, tous les hivers, environ 5 à 600 Anglais viennent se fixer dans le pays, pour fuir les frimas du nord et faire, dans ce climat favorisé du ciel, une

ample provision de vie et de santé, c'est ordinairement autour de la Croix de marbre qu'ils choisissent leurs demeures. Depuis 1822 ils possèdent dans le quartier un modeste temple pour le service anglican et un cimetière où l'on enterre tous les protestants des sectes dissidentes.

Les familles anglaises ne sont pas les seules qui affluent à Nice depuis 1760; des Français, des Russes, des Polonais, des Allemands, des familles enfin de toutes les nations y sont attirées par les charmes et la réputation de son climat bienfaisant; et beaucoup se logent aussi dans le faubourg de la Croix de marbre; mais les Français préfèrent, en général, la nouvelle ville et les maisons situées depuis le quartier des Ponchettes jusqu'aux environs du pont neuf. Le luxe élégant et confortable de ces habitations ne le cède en rien à celui des habitations du faubourg en question. Ces colonies temporaires sont pour les habitants de Nice, et en particulier pour les propriétaires de maisons et pour la foule des gens de service, une des principales ressources du pays, surtout quand le nombre des étrangers est considérable. Alors les marchés, les magasins de modes, les hôtels, les restaurants s'animent; tout prend une nouvelle vie; l'activité, l'abondance règnent de toutes parts; on ne rencontre que beaux équipages, laquais à brillantes livrées; Nice a la physionomie d'une petite capitale. Les habitants, les magistrats redoublent de soins, de vigilance, pour rendre le séjour de leur ville aussi agréable que possible aux étrangers. La qualité seule d'étranger est une recommandation qui les fait partout accueillir avec empressement et bienveillance.

Des cercles, des soirées, des concerts, des bals se succèdent tout l'hiver dans les hôtels des étrangers, dans

le palais du gouvernement, dans la salle du cercle philarmonique et dans les salons de quelques habitants, parmi lesquels nous devons citer en première ligne madame la comtesse de S.te Agathe, qui à toute l'amabilité de son sexe, joint cette grace exquise, cette habitude du monde qui font le charme des réunions de Paris.

Les Anglais, peu expansifs en général, sont ceux qui prennent le moins de part à cette fusion annuelle des étrangers avec les habitants de Nice. Eux qui, dans leur pays, nous accueillent avec tant de bienveillance et nous traitent avec une hospitalité presque orientale, eux qui commandent l'estime en se conciliant l'affection et la confiance, ne sont plus les mêmes dès qu'ils ont mis le pied sur le continent. Soit méfiance, soit fierté nationale, toute familiarité cesse alors dans leurs rapports sociaux et individuels. Difficilement ils formeront à l'étranger une liaison sérieuse. Mais, il faut le dire aussi, quand ils vous admettent dans leur intimité, elle est cordiale, sincère et durable.

Cette disposition des Anglais à se tenir isolés et à ne pas s'écarter des habitudes de leur patrie, les porte à se grouper ensemble dans le faubourg de la Croix de marbre. » Ils y vivent, dit M. le chevalier Bertolotti, absolument » comme s'ils étaient à Brigton. Pendant la journée ils » font des promenades, à pied, à cheval, en voiture. » Le soir ils se rénnissent entre eux, lisent le *Galigniani*, » parlent politique, prennent le thé on portent des toasts, » mais le tout à leur manière, et presque toujours sans » fusion de société étrangère. »

En quittant la tête du pont neuf, et remontant la rive droite du Paillon, on arrive au faubourg S.t Jean-Baptiste, en grande partie occupé par des tanneries, et où le lycée, bâti en 1807 par ordre du gouvernement fran-

çais, sur la petite place de S.t Jean-Baptiste, mérite seul d'attirer l'attention. C'est aujourd'hui un collège royal, agrandi par les RR. PP. Jésuites qui, depuis 1821, en ont la direction et y ont introduit leurs fortes études. Une église qu'on élève sur les dessins de M. l'ingénieur Mosca, et quelques maisons, nouvellement bâties, embellissent ce quartier, depuis le pont jusqu'aux abords de la place d'armes.

L'administration municipale vient d'arrêter que les habitations qui s'étendent du vieux pont au pont neuf seront alignées et qu'on élargira la route, ce qui fera sortir ce faubourg de l'état de malpropreté et de presque inviabilité où il se trouve.

V.

Promenades. — Points de vue. — Sites pittoresques. — Lieux remarquables des environs de Nice.

Indépendamment des causes physiques et matérielles qui, comme nous le verrons plus tard, exercent une grande influence sur les climats en général, il est encore des impressions, des affections sensitives, qui tiennent à la diversité des sites, des expositions, des perspectives, et dont on doit se rendre compte pour bien établir les qualités bienfaisantes de la température d'un pays. Combien, en effet, un beau ciel, une atmosphère transparente, un soleil radieux, le spectacle de campagnes fertiles, la vue d'un riant paysage procurent de douces jouissances, tandis que l'aspect d'une nature bornée, muette ou sauvage, d'une contrée aride ou marécageuse décourage, afflige, abrutit! « On sait, dit M. le docteur médecin Naudot (1), que dans les hautes et désolées vallées de la Maurienne naissent les crétins; qu'au ciel brillant de l'Italie on doit les Virgile, les Léonard de Vinci, exemples remarquables de beauté physique et de haute intelligence. » Nous allons d'abord faire connaitre quelle influence le climat de Nice et ses environs pittoresques exercent sur le moral de l'homme.

Si la ville, à l'exception des quartiers neufs et du faubourg de la Croix de marbre, n'offre à l'intérieur que

(1) Influence du climat de Nice sur la marche des maladies chroniques et particulièrement sur la phthisie pulmonaire. Nice 1842.

des rues étroites et sinueuses, des maisons à fausse équerre, peu ou point de ces édifices et de ces aspects variés qui sont une ressource contre l'ennui, il existe, par compensation, aux alentours, de riants côteaux, parsemés de jolies habitations, et de belles promenades, conduisant à des campagnes magnifiques, à des sites enchanteurs, à des perspectives de l'effet le plus inattendu.

Souvent, nous l'avons déjà dit, on a décrit mieux que nous ne pourrions le faire, cet heureux coin de terre, aussi renommé pour son doux climat, la richesse de ses productions, l'aménité de ses paysages, que pour le nombreux concours d'étrangers qui s'y porte et les nobles souvenirs qu'il réveille. Consultez Smollet, Pugh, Papon, Lalande, Sulzer, Davy, Millin, Durante, Fodéré, Richelmi, Risso, *le Guide des voyageurs à Nice*, Clark, Starke, Bertolotti, Weber, Farr, Faucher-Decorvey, Naudot etc. Les points de vue, les sites pittoresques des environs de Nice ont été également reproduits dans plusieurs recueils de planches et de cartes géographiques, ou topographiques, parmi lesquels nous ne pourrions pas sans injustice nous empêcher de citer *les Vues de Nice* par M. Louvois, *l'Album* de M. le chevalier Barberis et la Carte de M. Rancher.

Les principales promenades des environs de Nice, que parcourent les voitures, sont les routes qui longent les deux rives du torrent Paillon et forment de belles allées d'arbres, celles qui aboutissent à S.t Barthélemi et sur la colline de Cimiés, et particulièrement la grande route de France. Lorsque, par cette belle voie de communication, on approche de Nice, une perspective admirable se déroule aux regards du voyageur. Il s'arrête d'autant plus frappé d'étonnement que le bassin qui se dessine majestueusement devant lui, offre un contraste des

plus imposants avec la mer, et les premiers échelons des alpes qui, entassés les uns sur les autres, se dressent à l'horizon, tandis qu'à la base de ces montagnes, son œil se repose avec plaisir sur des côteaux couverts de forêts d'oliviers et, dans la plaine, sur d'innombrables jardins, dont la fécondité est attestée, dans toutes les saisons de l'année, par une végétation resplendissante de force et de verdure.

Un très-grand nombre de sentiers et de chemins, se croisant dans toutes les directions, sillonnent la plaine et les campagnes de Nice et conduisent presque tous à des collines gracieuses, à des points de vue ravissants; mais, en général, avant d'y arriver, il faut, en quittant la ville, parcourir plusieurs centaines de toises, entre deux murs, d'une monotonie fatiguante, que les rayons du soleil frappent avec tant de force, que le passant éprouve une chaleur insupportable, même au cœur de l'hiver. Nous verrons, en effet, plus tard, quand nous traiterons des observations météorologiques, que, dans cette saison, le thermomètre de Réaumur, marquant à l'ombre de 8 à 10 degrés, s'élève, au soleil, en plein vent, à 20 et 25 degrés, et, dans les lieux bien abrités, à 30 et 33: mais, ces murs qui forment les clôtures des jardins, forment aussi des abris contre les vents dont la violence est toujours en raison inverse des obstacles qu'ils rencontrent.

VI.

Promontoire de l'ancien Château de Nice. — Perspective magnifique. — Embellissements et souvenirs.

Ce promontoire mérite d'être visité, d'abord à cause des nobles souvenirs qu'il réveille, puis comme un but de promenade salutaire et en raison des magnifiques points de vue qu'on découvre, de tous côtés, en le parcourant.

De la place Victor, et au sortir du port, une route praticable pour les voitures conduit au sommet du promontoire qu'on appelle encore le Donjon : arrivé là, on ne peut s'empêcher de s'arrêter pour considérer le vaste bassin de Nice et pour contempler en détail les beautés que la nature y étale aux regards de l'observateur. Rien ne saurait rendre le caractère majestueux, et l'immensité de cette perspective. C'est un panorama, à mille faces, que l'œil surpris ne peut se lasser de parcourir et d'admirer. Vers le nord, l'est et l'ouest, se déroule à vos pieds, dans toute son étendue, la plaine de Nice, agréablement parsemée de jolies maisons et coupée, en tous sens, par les longs rubans de murs qui forment les clôtures des jardins. Cette vaste plaine couverte, à toutes les époques de l'année, de tous les trésors du plus beau luxe agricole, de frais tapis de diverses nuances de verdure, de bois d'orangers et de citronniers d'où s'exhalent les plus doux parfums, est encadrée par un cercle de collines rembrunies par le feuillage plombé des oliviers dont elles sont couronnées ; ces collines ajoutent encore à la beauté du paysage. Dans sa partie orientale, roule

le large et tortueux Paillon, réceptacle des ruines des montagnes environnantes et qui, par un contraste des plus frappants, a dit M. Thomas, offre l'image de l'abondance et de la fertilité à côté de celle de la stérilité et de la destruction.

C'est de ce point élevé qu'on peut à loisir étudier la configuration du bassin de Nice et se faire une idée juste de la disposition du double et triple rang de montagnes qui l'entourent. De là le regard embrasse à la fois ce que la terre produit de plus éblouissant, de plus précieux, et ce que la nature offre de plus âpre, de plus sauvage. Vers l'ouest, à une étendue considérable, et par de là la première ceinture de collines, ce sont les montagnes arides de la Provence, disposées en forme d'immense croissant. A leur extrémité sud-ouest, apparaissent très-distinctement le cap et la ville d'Antibes, avec ses fortifications, le promontoire de S.t Tropés, les îles de St.e Marguerite, les bois de l'Esterel et les montagnes Maures, dont les cimes qui bornent l'horizon, semblent se confondre avec l'azur du ciel. Vers le nord-nord-ouest, le nord et le nord-est se dressent, dans toute leur nudité, les points les plus culminants des alpes naissantes, couverts parfois de neige et amoncelés les uns sur les autres comme s'ils appartenaient à une seule base. Par un ciel sans nuages, ou même légèrement nébuleux, on découvre, vers le sud, le matin surtout, au lever du soleil, les monts de la Corse qui s'offrent comme un point noir jeté sur le vaste horizon de la mer.

De cette élévation on peut encore jouir d'un magnifique spectacle en contemplant la surface immense de la mer et en observant sur les flots les effets du soleil à différentes heures du jour. Quand la mer est calme, elle réfléchit, frappée des rayons solaires, comme en un vaste

miroir, la lumière la plus belle et la plus vive. Agitée, elle offre des milliers de facettes éblouissantes, qui brillent, s'effacent et reparaissent à chaque instant. En l'absence même du soleil, la réfraction seule de la lumière présente encore, sur cette plaine liquide, des effets d'optique très-curieux, des nuances de couleurs, qui, par une dégradation insensible ou une transition brusque, passent du bleu le plus intense au vert de mer, au gris cendré, à l'aurore, et par un temps calme, le matin surtout, bariolent parfois la surface des eaux tantôt de tâches inégales, tantôt de grandes zones parallèles, tantôt de longues traînées en zigzag d'un aspect vraiment féérique. Mais, si, avant de quitter ce lieu, fécond en merveilles, vous faites un retour sur vous-même, si vous ramenez vos regards sur le sol, que vous foulez, si vous considérez, sur la partie septentrionale de ce promontoire, ces marbres glacés, ce cimetière, dernière demeure des Chrétiens et des Juifs, qui remonte à 1783, époque où l'on supprima l'usage d'enterrer dans les caveaux des églises; alors cet enthousiasme, que l'âme éprouve à l'aspect de la belle nature, cesse tout-à-conp, pour faire place à des émotions, à des sentiments plus sérieux et plus graves. Cette vue des tombeaux, ce voisinage du champ de la mort, en rappelant à l'homme qu'il n'est qu'un voyageur et qu'ici bas tout a un terme, ouvrent encore à l'imagination un vaste champ de méditations religieuses et philosophiques. Ces émotions soudaines froissent l'âme et la consolent à la fois.

Depuis 1822, par les soins de M. le baron Millonis et de M. l'ingénieur Gardon, une grande partie des décombres de l'ancien château a disparu. Quelques allées d'arbres s'élèvent à leur place et ombragent une agréable promenade. Ces plantations, quelque temps suspendues,

ont été reprises depuis peu. Espérons que bientôt ce promontoire, la gloire et l'orgueil de Nice, n'offrira, à part ses monceaux de ruines que le lierre couvrira, qu'un tapis de verdure, des allées, des bosquets, des arbres toujours verts, ces doux ombrages si nécessaires dans ce climat, et des échappées de vue, qui, sagement ménagées, acheveront de faire de ce lieu célèbre un des sites les plus enchanteurs du rivage septentrional de la Méditerranée.

VII.

Cimiés. — Description. — Antiquités. — Le Cirque. — Blé conservé. — Le temple d'Apollon. — Les thermes. — Le jardin des Récollets. — Perspectives.

Partie de la petite place du faubourg S.t Jean-Baptiste, la route se bifurque, à cinq minutes à peu près, vers le nord: d'une part en continuant à côtoyer, vers le nord-nord-est, le torrent Paillon, elle arrive à la place d'armes, à S.t Pons, à S.t André; de l'autre, elle offre vers l'ouest, un chemin accessible aussi aux voitures, lequel aboutit à S.t Barthélemi et conduit sur la colline de Cimiés, après l'avoir contournée de l'ouest au nord. Au point où la route se bifurque, un chemin rapide et resserré entre deux murs de clôture, se dirige vers le nord et conduit aussi sur la colline de Cimiés après une demi-lieue de marche; ce chemin presque partout ombragé par des oliviers et fréquemment bordé, à droite et à gauche, de jolies maisons de campagne, offre une promenade qui n'est pas sans quelque charme. Une vaste place que protègent de grands chênes verts, occupe le sommet de la colline. Elle est décorée d'une colonne du moyen-âge, supportant une croix de marbre. Tout près, en face de ces arbres séculaires, s'élèvent le couvent et l'église des Récollets, qui furent bâtis, lorsque le couvent qu'occupaient ces religieux, au faubourg de la croix de marbre, eût été incendié par le Turcs en 1543.

Par sa délicieuse position, par la fécondité du sol environnant, par les anciens souvenirs qu'elle rappelle,

la colline de Cimiés mérite de fixer l'attention des voyageurs, des savants et des antiquaires. Là dorment les ruines de l'ancienne cité de Cimiés, (*Cemenelum*), dans ces temps reculés ville capitale des alpes maritimes et résidence d'un procureur ou préfet romain, comme l'attestent encore deux inscriptions sur pierre de taille qu'on voit dans la campagne de M. le comte Garin de Coconato (1).

Les travaux des laboureurs dans les clos environnants, des fouilles pratiquées à différentes époques ont fait découvrir une multitude d'objets précieux, surtout dans le jardin des Récollets, et dans les propriétés de MM. le comte Garin, de Nieubourg, d'Ernest et du baron Verani. Des fûts de colonnes, des pierres sépulcrales avec inscriptions, des lampes d'argile, des urnes cinéraires, contenant, avec des ossements humains, des particules d'or et d'argent provenant sans doute de parures, telles que colliers, boucles d'oreilles, bagues, ayant appartenu aux corps brûlés, suivant l'usage des anciens; des fragments de mosaïques, des statuettes en or, en argent, en bronze; un grand nombre de médailles etc. telles sont les richesses archéologiques que recélait cette terre, d'après l'abbé Gioffredi, et qui ont été exhumées surtout à l'époque où l'on

(1) P· AELIO SEVERINO
V· E· P·
PRAESIDI OPTIMO
ORDO CEMEN·
PATRONO·

CORNELIAE SOLANINAE
SANCTISSIM· AUG·
CONJVG· GALLIENI
IVNIORIS AVG· N ORDO
CEMENEL· CVRANT·
AVRELIO IANVARIO
V· E·

a creusé les fondements du couvent. De temps en temps, le hasard en découvre encore, et il est probable que, si tous les objets précieux qu'on retire, depuis des siècles, de cette seconde Pompéïa, avaient été réunis et classés en bon ordre, ils formeraient aujourd'hui un riche musée, l'honneur de la ville de Nice, qui est entièrement privée de monuments anciens. Malheureusement, à l'exception de deux tombeaux dont l'un est en plomb, l'autre en pierre, tous deux sans inscriptions, découverts, il y a quelques années dans la propriété de M. le comte Garin où ils existent actuellement; à l'exception de vases en terre et en cristal, de monnaies et de médailles, que conservent quelques propriétaires et quelques amateurs, il n'y a plus rien d'antique dans *la cité de la victoire*; tous ses trésors archéologiques lui échappent un à un; des étrangers autorisés à faire des fouilles dans le jardin des Récollets et ailleurs, d'autres qui se sont rendus acquéreurs d'objets découverts, ont tout emporté. On cite même un de ces amateurs d'antiquités qui, dans le dernier siècle, emporta seul jusqu'à six grandes caisses de ces précieux restes.

Parmi les antiquités archéologiques dont s'énorgueillit Cimiés, n'oublions pas son amphithéâtre, qui conserve encore un grand nombre de gradins, soutenus par plusieurs arcades, sous une desquelles passe le chemin qui conduit au couvent. Ce cirque que les paysans appellent *la cuve des fées*, présente une double façade de petites pierres de taille alignées. Sa forme est ovale; il a 65 mètres de longueur, sur une largeur de 54 mètres et demi. Le plus grand diamètre de l'arène est de 45 mètres de long sur 34 1/4 de large. Les gradins occupent un espace d'environ dix mètres. D'après le calcul qu'on a fait de l'ensemble de ses proportions, il pouvait con-

tenir 8000 spectateurs environ, et, si, comme l'a prétendu un savant archéologue, les architectes anciens avaient coutume de donner à leurs amphithéâtres une capacité suffisante pour contenir le tiers de la population, il en résulterait que celle de l'antique Cimiés n'aurait pas été moindre de 24,000 ames.

Tout près du cirque, dans la propriété de M. le comte Garin, on voit un ancien édifice, dont l'architecture annoncerait une destination religieuse. Dans les restes de cette partie du temple que les Romains nommaient basilique, il y a encore plusienrs niches à statues. La tradition populaire semble s'accorder à voir dans ce monument les ruines d'un temple de Diane. Mais si l'on se rappelle les paroles que Claudius, gouverneur de Cimiés, adressait dans l'amphithéâtre au saint martyr Pons pour le faire renoncer au culte du vrai Dieu : *Voici tout près le vénérable temple d'Apollon. Allez et sacrifiez* (*ecce proximum venerabile Apollinis templum. Accede et sacrifica*), la voix du peuple cette fois aurait tort ; et le temple de la divine chasseresse devrait être restitué à son frère.

Dans la propriété de M. le comte Garin on remarque encore les restes d'nn *nymphæum*, lié à un ensemble de thermes. Ce lieu devait occuper à peu près le centre de la ville de Cimiés, et si on l'explorait il serait très-productif en richesses archéologiques. En 1839 on a découvert dans ce joli domaine un vaste souterrain renfermant une quantité de grains de blé, *triticum hibernum*. Ces grains, qui datent depuis plus de 1200 ans, sont d'un noir luisant ; leur saveur est presque insipide; il en est qui sont brisés, et même réduits en poussière, mais la plupart ont parfaitement conservé leur forme naturelle, quoique très-friables : la poudre provenant de

ces grains noircit le papier comme celle du charbon.

Pour m'assurer jusqu'à quel point la chimie pourrait nous servir de guide afin de déterminer la nature ou les altérations qu'aurait subi une substance organique si ancienne et préservée si longtemps de l'action immédiate des agens extérieurs, j'ai saisi avec empressement cette occasion pour soumettre ces grains aux réactifs chimiques; à cet effet j'en ai fait bouillir une certaine quantité réduite en poudre dans l'eau distillée; le liquide filtré était incolore; traité ensuite par la teinture d'iode il n'a éprouvé aucun changement de couleur. Ce simple essai d'analyse m'ayant prouvé que la fécule, un des principes immédiats du grain, n'avait pas conservé ses propriétés chimiques, qu'elle avait été détruite, ou puissamment altérée; il me restait à établir si cette altération était l'ouvrage du temps, ou si elle dépendait de l'action du feu. Pour cela j'ai projeté une petite quantité de grains en poudre dans du vin rouge; j'ai bien agité le mélange; la liqueur filtrée est passée incolore comme de l'eau; on sait qu'une des propriétés caractéristiques du charbon végétal ou animal est d'absorber la couleur et l'odeur de diverses substances. De ces faits on peut inférer que la ville de Cimiés ou du moins la maison et le souterrain qui renfermaient ces grains de froment, ont dû être la proie des flammes; car si ces grains conservés n'avaient pas subi l'action d'un feu violent, et n'avaient pas été réduits en charbon, s'ils n'eussent été que torréfiés, le vin n'aurait pas été décoloré, et l'alcool joduré aurait développé dans la décoctum une belle couleur bleu-violet. La fécule amilacée conserve sa propriété de bleuir par le contact de l'iode, même lorsqu'elle a subi diverses modifications, telles que la fermentation panaire et la cuisson; d'après M. Bonastre cette singulière coloration a été produite avec du pain

trouvé dans l'intérieur des cercueils des momies égyptiennes qui avaient traversé plus de vingt siècles.

Quoique, à l'exception des restes antiques que nous venons de parcourir rapidement, il ne reste plus, de l'ancienne cité romaine, que des ruines de thermes, de galeries, d'aqueducs, des traces ou des fragments d'édifices dont la destination demeure inconnue; un grand nombre de murs enfin où le ciseau du vainqueur fréquemment se révèle, et qui servent aujourd'hui de clôture à des propriétés rurales, il n'en résulte pas moins, de l'inspection attentive de tous ces débris du passé, que Cimiés a dû être couvert de monuments qui pouvaient peut-être le disputer en magnificence à ceux de Rome elle-même, et que cette cité devait, par conséquent, éclipser toutes les villes voisines. Aussi était-ce, après la résidence impériale, le séjour que les chefs du peuple-roi affectionnaient de préférence, et où les puissants et les riches venaient se fixer de temps à autre, du fond de l'Italie, pour y jouir, loin du tumulte des affaires, des agréments d'un pays délicieux et des bienfaits d'un climat salutaire, comme de nos jours on voit habituellement arriver à Nice d'opulentes familles d'Angleterre, de France et d'autres contrées du nord.

L'abbé Gioffredi, à qui nous devons des notices historiques fort intéressantes sur Nice et Cimiés, rapporte une foule d'inscriptions lapidaires et sépulcrales, découvertes dans cette localité, et sur lesquelles figurent les noms des Julius, des Servilius, des Valerius, des Verus, des Manilius, des Gabinus, des Cassius et de plusieurs autres familles romaines très-illustres, ce qui prouverait que, dans les beaux siècles de Rome, Cimiés et Nice, déjà rivales de Naples pour la bonté du climat, étaient considérées comme des séjours de délices et de salubrité.

Maintenant on peut répéter de Cimiés ce qu'Ovide disait de l'emplacement où l'on avait vu Troie : *des moissons là où fut Troie* (*nunc seges ubi Troja fuit*). Et, en effet, l'espace qu'occupait Cimiés, est aujourd'hui, jusqu'à l'arène de son amphithéâtre, un vaste champ d'oliviers et de vignes. Un morne silence règne dans ces lieux qu'ébranlaient les applaudissements de 8000 spectateurs ; à peine si, de loin à loin, vous entendez retentir sur ce sol qu'ont foulé les Romains, le pas d'un insouciant agriculteur qui, sans songer à cette grandeur et à cette puissance qui ne sont plus, traverse, pour regagner sa demeure, ces campagnes jonchées d'illustres ruines, et remplies d'héroïques souvenirs. Et l'on se livre alors à des réflexions sérieuses sur les ravages du temps et l'instabilité des plus fameux travaux de l'homme. On contemple avec plus d'amour les débris de cette ville qui dort à nos pieds, on se rappelle en masse son antique splendeur, les bouleversements qu'elle a dû éprouver, les massacres, les pillages, dont elle a dû être la victime. Et alors des pensées vagues, inexprimables, une tristesse qui n'est pas sans quelque charme, viennent s'emparer de votre esprit. C'est à peine s'il vous reste encore le pouvoir de réfléchir. Enfin, que vous soyez archéologue, poète, philosophe, peintre, ou simplement voyageur curieux, vous ne quittez pas la colline de Cimiés sans vous promettre d'y revenir, pour la parcourir encore, l'examiner de nouveau plus en détail, et y renouer le fil de vos méditations sur tous les grands souvenirs qu'elle rappelle.

Avant de s'éloigner, on doit pourtant une visite au jardin des Récollets, dont les portes s'ouvrent toujours, avec empressement, au premier appel du voyageur. D'une petite terrasse, située au fond de ce jardin, on jouit d'une des perspectives les plus belles, les plus magiques des

environs de Nice. De cette terrasse et du tertre qui s'élève dans l'enceinte du jardin, mille objets variés assiègent à la fois vos regards, et forment à l'œil de l'observateur un ensemble vraiment admirable. L'horizon, borné de l'ouest au nord par le couvent et par la colline de Cimiés, se déploie au nord-est depuis les sommités du col de Revel. La vue, en parcourant la montagne de Toart, les hauteurs fugitives de Brauss, Laution et Millefourches, le monticule de S.t Aubert et les collines de Montgros, de Leuse, de Montalban, arrive jusqu'au promontoire de Montboron dont la base est baignée par la mer. Si l'on plonge ses regards dans la plaine, on découvre un vaste espace, couvert d'un tapis de diverses nuances de verdure, et qui contraste avec l'aridité et la blancheur des cailloux que roule le torrent Paillon, aux rives encaissées par deux larges routes conduisant, l'une à gauche, en Piémont, l'autre à S.t André. Les nombreuses maisons dont la plaine est semée, la richesse de la végétation, la variété des cultures, composent un spectacle d'autant plus enchanteur, que, dès les mois de décembre et de janvier, les campagnes se revêtent déjà de leurs plus belles fleurs, et que plusieurs arbres fruitiers, l'amandier entr'autres, commencent à étaler déjà leur blanche chevelure. Si l'on promène la vue vers le midi, on aperçoit la ville de Nice avec ses tours d'horloge et ses clochers; elle se découvre, avec son port, avec ses maisons, symétriquement groupées autour de la base de l'ancien château. Une mer toute d'azur, ou qui étincelle aux rayons du soleil, termine l'horizon et semble se confondre avec l'azur du ciel. Jamais pinceau, jamais daguerréotype ne réussira à rendre l'aspect magique que la nature offre de cette hauteur au regard émerveillé. Il est à regretter seulement que tout le monde n'en puisse pas

jouir; comme ce lieu fait partie de l'enceinte du cloître, l'accès en est interdit aux dames; mais il existe, tout près du couvent, et sur la même ligne, un plateau carré, planté d'oliviers et soutenu par des murailles de construction romaine, d'où la vue, qui domine aussi le torrent Paillon, peut, sans être aussi belle que celle dont on jouit du monastère, rivaliser jusqu'à un certain point avec elle en étendue, en surprises et en enchantements.

Sur cette hauteur et sur les derrières du plateau on aperçoit une maison rustique que la tradition prétend avoir été bâtie sur les ruines du palais que le préfet de Rome habitait à Cimiés. Ce site devait être, en effet, le plus beau de la ville; de là le regard embrasse la plus grande partie du bassin de Nice, et plane au loin sur la mer, sur la pointe d'Antibes, les îles S.te Marguerite, S.t Tropez, etc.

VIII.

Notice historique sur la fondation de Cimiés. — Anciens habitants du pays. — Opinions diverses. — Arrivée des Barbares. — Destruction.

L'époque de la fondation de Cimiés se perd dans l'obscurité des âges; la plupart des vieux historiens qui ont traité de l'origine de cette contrée s'accordent à dire que ses premiers habitans portaient le nom de Celtes, et qu'ils appartenaient à une nation, alors fort étendue, à demi-sauvage, et qui couvrait la Germanie, les Gaules, l'Espagne, les îles Britanniques, et les alpes jusqu'à la Méditerranée; d'après toutes les recherches savantes des historiens graves et dignes de foi la connaissance de ces aborigènes ne remonterait pas au delà de la fondation d'Athènes par l'égyptien Cecrops (1556 ans avant J. C.) époque où parut Ogmius, l'Hercule gaulois.

Dans les siècles les plus reculés dont la connaissance est venue jusqu'à nous, les peuples stationnés entre Nice et Gènes s'appelaient Ligures ou Liguriens. Les écrivains varient beaucoup sur leur origine : les uns les font descendre des Celtes, ou des Gaulois, qui habitaient le Piémont, les alpes et cette partie du duché de Milan, située en deçà du Pô, et désignée plus tard sous le nom de Ligurie, du mot *Liguor* qui, d'après Papon, signifierait en celtique *homme de mer*; d'autres voient dans les Liguriens des enfants des Grecs: suivant Caton, Phaéton, parti de la Grèce au temps du premier Tarquin, aurait fondé les premières villes de la haute-Italie et de la Li-

gurie, depuis l'embouchure du Tibre jusqu'aux environs de Nice, et il aurait donné à cette contrée le nom de son fils *Ligurus*. Les Liguriens auraient ensuite conquis sur les Celtes cet autre grand espace qui, depuis Nice, s'étend jusqu'au delà des bouches du Rhône, et, dans l'intérieur, jusqu'aux environs de Genève, et ils auraient imposé à ce vaste pays le nom de Celto-Ligurie, dès lors la Gaule fut distinguée par rapport à Rome, en Transalpine et en Cisalpine. Cette contrée, qui porte maintenant le nom de Provence, fit partie de la Gaule transalpine, ou citérieure, et la Ligurie fut comprise dans la Gaule cisalpine ou ultérieure. Les Liguriens, repoussés plus tard successivement par des colonies Ombriques, Etrusques, et Gauloises, auraient été réduits à des limites plus circonscrites, ils auraient évacué une grande partie de l'intérieur, et n'auraient plus occupé que le territoire qui s'étend depuis la rive droite du Pò jusqu'à la Trébia, et le littoral qui court de l'embouchure du Var à la Macra.

Les Liguriens et les Celto-Liguriens étaient divisés en plusieurs peuplades de dénominations diverses, subdivisées en plusieurs autres, qui portaient encore diverses dénominations. Ainsi les habitants des alentours de Marseille, qui cédèrent aux Phocéens le sol sur lequel ils bâtirent cette ville, s'appelaient *Ségorégiens*, *Ségobringiens* ou *Ségobriges*; ceux de la plus grande partie de la Provence, depuis le Rhône jusqu'au Var, et, dans l'intérieur des terres, jusqu'à Embrun, *Salyens*; ceux des montagnes étaient généralement connus sous le nom de Chevelus (*Capillati* ou *Criniti*), nom commun dans les premiers temps à tous les Liguriens, parce qu'ils laissaient croître et flotter leurs cheveux en signe d'indépendance, usage que quelques-uns de ces alpicoles conservent encore; enfin ceux des *Salyens* qui occu-

paient la plaine, située entre le torrent Paillon (*fluvius Paulo* ou *Paulon*), et les collines environnantes, jusqu'au delà du village de Tourette, appelées Monts Céménéens (1) (*Montes Cemenei*), portaient le nom de *Védiantiens* (*Vedianti*) ; et cette peuplade qui, au dire de Tite-Live, était la plus considérable, avait pour ville principale Cimiés (*Cemenelum*, *Cemenelion*, *Cemelion*, *Cemeneleon*, *Cemenelensium*, *Civitas Cemeliensis*).

D'après Cluverius, les anciens comprenaient sous la dénomination de Monts Céménéens, non seulement les montagnes qui environnent Cimiés, mais encore la chaîne qui s'étend de cette ville au mont où le Var prend sa source, et qu'on appelait alors, au rapport de Pline, *Cema*, *Acema* ou *Mons Cemenus*, et d'après Giustiniani *Camelio* ou *Cemelio*.

Du reste, quelle que soit l'origine des fondateurs de

(1) De nos jours il existe encore dans le territoire de Tourette une pierre cinéraire ayant la forme d'un piédestal, sur laquelle on lit l'inscription suivante.

MATRONIS
VEDIANTIBVS ·
P· ENISTATIVS P· F·
CL. PATERNVS
CEMENELENSIS
OPTIO AD ORDINEM
LEG· XXII
PRIMIGENIAE
PIAE FIDELIS L· M·

C'est un monument qu'un citoyen de Cimiés, *optio*, ou adjudant de la vingt-deuxième légion, érigea à la mémoire des dames védiantiennes.

Vers la fin du siècle passé cette pierre servait de bénitier à une chapelle champêtre sous l'invocation de St. Sébastien; à cette époque la chapelle ayant été détruite on transporta la pierre devant la maison d'habitation de M. Laurenti, où elle est actuellement, mais elle fut brisée, et manquent les trois premières lignes rapportées dans l'inscription donnée par l'abbé Gioffredi.

Cimiés, qu'ils aient fait partie des Celtes, ou qu'ils soient venus de la Grèce, ou qu'ils aient été Troyens, ainsi que l'abbé Gioffredi l'a eneore conjecturé d'après des médailles trouvées aux ruines de Cimiés, portant l'empreinte d'Enée, avee son père Anchise sur ses épaules, le Palladium à la main droite, suivi de son fils Jules, et avec eette inscription grecque ΙΛΙΩΝ (Ilion, citadelle de Troie) d'où Cemen-Iliou (Ilion parmi les monts Céménéens); soit qu'enfin ils aient eu, au rapport de Strabon, des origines diverses, il est probable que leur ville existait déjà lorsque les Phoeéens-Marseillais vinrent dans eette eontrée fonder Nice, puisqu'ils éprouvèrent une forte résistance de la part des Salyens et des Liguriens qui oceupaient le littoral et une partie de l'intérieur.

Toutefois, à eette époque, Cimiés ne devait être qu'une pauvre bourgade, habitée par une population à moitié sauvage. Ce ne fut vraisemblablement que, lorsqu'elle passa sous la dépendanee des Romains, qu'elle disparut pour faire place à une ville digne de la métropole, ayant ses temples, son amphithéâtre, ses thermes, ses aqueducs, ses palais, tous ees monuments, en un mot, dont les ruines attestent eneore la grandeur du peuple-roi. Ce qui est également eertain d'après le témoignage des historiens et des géographes les plus aneiens, c'est que les habitants de Cimiés durent à leur proximité de Niee et aux relations qui s'établirent bientôt entre les deux villes, d'être des premiers parmi les Salyens à jouir des bienfaits de la eivilisation que les Grecs apportèrent avec leurs armes sur les côtes de la Méditerranée. Aussi, avant l'arrivée des Romains, Cimiés était-elle devenue la rivale de Nice, mais Nice avait toujours eu plus de renommée, grace à sa population eroissante et au commeree qu'elle entretenait avec Marseille. Ce ne fut que

sous l'empire que Cimiés, accrue et embellie d'une foule de monuments, déclarée capitale de la province des alpes maritimes et résidence du préfet romain, dont l'autorité s'étendait, d'une part depuis Gênes jusqu'à Digne, de l'autre, depuis Vence jusqu'au sommet des alpes, devint une ville plus considérable et plus florissante que Nice, puisque les écrivains de l'époque appellent Cimiés *civitas*, tandis que Nice ne portait plus que le titre de *oppidum*, *Castrum Nicœense*, ou *Castrum Niciæ*.

L'une et l'autre, du reste, eurent beaucoup à souffrir, dans la suite, des hordes barbares venues du nord: au commencement du V.e siècle (406), elles furent tour-à-tour ravagées par les Goths, les Wisigoths et les Bourguignons. Dans le VI.e (de 575 à 577) Cimiés fut mise à feu et à sang par les Lombards; Nice, plus heureuse, repoussa, grace à ses murs, les vainqueurs; et s'accrut des débris de population, échappés au massacre de sa rivale, qui, détruite de fond en comble, cessa de figurer dans l'histoire. C'est donc à tort que quelques écrivains ont attribué la dévastation de Cimiés aux hordes des Sarrasins, qui inondèrent la Provence: l'invasion de ces nouveaux ennemis n'eut lieu qu'environ deux siècles plus tard.

IX.

L'abbaye de S.t Pons. — Le martyr. — Vicissitudes du monument. — L'orme de l'acte de donation. — Traditions populaires. — S. André et le château.

En continuant à suivre, au sortir du faubourg S.t Jean-Baptiste, la grande route qui longe le Paillon, et, après avoir traversé la place d'armes, on arrive, au bout d'une demi-lieue, à l'abbaye de S.t Pons, située sur une petite élévation, à gauche de la route, et qui fnt fondée en 775 par S.t Siagre, Syagrius ou Sciacrius.

Mais quel était ce Syagrins? La plupart des historiens en font un fils de Carloman, un neveu de Charlemagne, un comte de Brie. L'auteur de *l'histoire générale de Provence*, Papon, combat ce qu'il appelle une grave erreur: le fondatenr de ce monastère, ayant été sacré évêque de Nice en 777, ne saurait être fils de Carloman, qui, né en 751, ne se maria point, selon tontes les apparences, avant l'année 768. Syagrius ne serait donc venu au monde, qu'en 770. Comment, dès lors, aurait-il pu, à sept ans, fonder une abbaye et occnper un siège épiscopal? A moins qu'il y ait erreur dans la chronologie, il faut conclure avec Papon que ce Syagrius était un saint personnage qui obtint des libéralités de Charlemagne de quoi élever ce pieux établissement.

Il devint bientôt la propriété des Bénédictins, fut détruit en 890 par les Sarrasins, rebâti en 999 par Frédonius, évêque de Nice, supprimé en mars 1792 et transformé en hôpital militaire quelques mois plus tard

à l'époque où les troupes françaises envahirent Nice. Cette abbaye a été restaurée et rendue à sa première destination en 1835 par Monseigneur Galvano evêque de cette ville, qui en a fait le couvent des frères Oblats. Elle est célèbre dans l'histoire pour avoir servi d'asile aux habitants qui se réunirent en 1388 pour se donner au duc de Savoie Amédée VII, surnommé le Rouge. L'acte de donation qui porte en tête: *sous l'orme de S.t Pons*, (*sub ulmo Sancti Pontii*), et *ante monasterium*, (devant le monastère) fut, en effet, rédigé devant le monastère sous un ormeau gigantesque qui faisait face au portail de l'abbaye. Cet arbre vénérable existait encore dans le dernier siècle. Il avait vu passer sous son ombre bien des générations. Le temps l'avait respecté, un bras profane l'abattit en 1760. En 1835 monseigneur Galvano le remplaça par une table de marbre sur laquelle il a fait graver cette inscription :

FELICI PATERNO SABAVDIO IMPERIO
SPONTE ET VLTRA
SE SE DEDERE
VNIVERSITAS ET CONSVLES NICAEENSES
ICTO FOEDERE HIC
AD XXVIII SEPT· ANNO MCCCLXXXVIII
M· AMORIS FIDELITATIS FELICITATIS
D· D· EPISC· D· G·
ANN· 1835

Des points de vue magnifiques se dessinent, du pérystile de l'église, et particulièrement des derrières de l'abbaye, depuis les points où s'étalent les ruines d'un temple romain jusqu'aux buttes qui les dominent. Vers le midi, au pied du spectateur, serpente le torrent Paillon, qui coupe en deux une vaste plaine et se termine

au château de Nice, à droite et à gauche duquel le regard est borné par le rideau bleu de la mer. Au levant, ce sont des collines agrestes, capricieusement groupées; au couchant, des côteaux en terrasse, auxquels s'adosse la colline de Cimiés et que commande le couvent des Récollets, assis au point culminant. Des bouquets de cyprès et de chênes, négligeamment jetés à l'entour, ajoutent à l'effet pittoresque de ce monticule.

Au delà des ruines de l'ancien temple romain, on voit poindre celles d'une antique chapelle qui couvrent un roc, coupé à pie: la tradition raconte que c'est là que fut décapité S.t Pons: ayant embrassé le christianisme au temps des empereurs Philippe, il avait converti le père et le fils à la foi de Jésus-Christ; mais, une nouvelle persécution ayant affligé l'église sous Valérien et Gallien, il avait dû quitter Rome et se réfugier à Cimiés, où il s'était vu arrêté par les ordres de Claudius. Suivant le martyrologe du Cardinal Baronius et suivant d'autres historiens ecclésiastiques, ce Saint illustre, qui était sénateur romain, mourut, pour la foi, le **11** mai **261**. L'abbé Gioffredi, Pastorelli et Baluze racontent sur son supplice des circonstances merveilleuses, auxquelles le peuple en ajoute par tradition de plus merveilleuses encore, mais, comme elles ne présentent rien d'authentique, nous croyons devoir les passer sous silence.

Après avoir quitté l'abbaye de S.t Pons, si l'on suit la route qui se dirige vers le nord, et si on laisse à droite le torrent Paillon, on arrive, en côtoyant le vallon de S.t André, à une gorge, que borne, au fond, un château pittoresquement bâti sur un rocher, tout couvert au midi de cactiers-raquettes, d'agaves d'Amérique, et ombragé, au nord, par des tulipiers gigantesques. Der-

rière ce château, à un quart de lieue de distance, on aperçoit, dans le lit du vallon, une grotte en pierre de tuf, dont la voûte sert de pont à la route qu'on y a ouverte récemment. Cette grotte ne mérite de fixer l'attention qu'en raison des sites agréables qui l'entourent et des échappées, de plus en plus pittoresques, qui viennent frapper la vue, à chaque détour que fait la route, entre des montagnes agrestes, rappelant celles de la Suisse et de la Savoie. Cette route forme une promenade qui est, dans la belle saison, une des plus agréables des environs de Nice.

X.

La fontaine du Temple, la fontaine Sainte et la fontaine de Mouraille. — Le torrent obscur ou torrent des Étoiles.

Parmi les promenades et les lieux remarquables des environs de Nice nous citerons trois sources d'eau très-renommées, la fontaine du Temple, la fontaine Sainte (*fuont Santa*) et la fontaine de Mouraille, qui raffraîchissent une partie de la plaine de Nice et sont situées, la première dans le quartier du Temple, et les deux autres dans celui de Gairaut. Cependant elles ne méritent d'être visitées que comme but de promenade, en raison du plaisir qu'on éprouve à parcourir les sentiers ombragés qui y conduisent, et à jouir des points de vue et des fuites de terrain qui se déroulent successivement à vos regards. La fontaine du Temple, le château de S.t André, les ruines de Cimiés ont été célébrés en vers gracieux par M.me la comtesse Déodate de Saluces, dont les poésies pleines de goût, de mélodie et d'imagination, ont depuis longtemps franchi les alpes.

On arrive aux trois fontaines par le chemin de S.t Barthélemi et du Ray. Celle du Temple qui est la plus abondante, coule au fond d'une petite vallée, mélange harmonieux d'ombre, de fraîcheur et de silence. Les eaux sortent de dessous une voûte en pierre de taille, qu'on croit être de construction romaine. On prétend qu'elles arrivent de la Vésubie, au moyen d'un aqueduc souterrain, pratiqué à travers les montagnes. Ce qui semblerait devoir donner quelque consistance à cette opinion,

c'est que le point que la tradition assigne à la prise d'eau, porte également le nom de Temple: il est situé entre Duranns et le Cros, hameau d'Utelle, au milieu d'énormes rochers taillés à pic. Une inscription, gravée sur un grand bloc de pierre, jeté dans le lit même de la rivière, nous avait fait espérer quelque indice à l'appui de cette opinion populaire; malheureusement la plupart des lettres ont été tellement rongées, tellement effacées par les eaux, chaque fois que la Vésubie gonfle, qu'il nous a été impossible d'attribuer aucun sens à cette inscription. Seulement nons avons pu lire le mot EZA et 1648. Cette inscription d'ailleurs très-grossièrement sculptée ne saurait se rapporter aux temps des Romains, et pas même à l'époque où *Paganino del Pozzo* directeur général des gabelles fit ouvrir (1430), ponr le transport du sel de Nice en Piémont, nn chemin qui longeait le cours de la Vésubie, et qui portait son nom (*camin de Paganin*). Le lit de la rivière étant dans ce lieu dénommé *le Temple* très-sinueux et étroitement encaissé, il est vraisemblable que le bloc de pierre, sur lequel on a gravé l'inscription, fut coupé en 1648, pour élargir les bords escarpés et pour faciliter la conduite des poutres.

Et pourtant d'où vient ce nom de *Temple* donné à la vallée des environs de Nice, et que chaque étymologiste interprète à sa manière? Suivant quelques antiquaires, ce serait une corruption du nom de *Tempée*, cette poétique vallée de la Thessalie qu'on retrouve dans tant de sites et tant de livres, et qui est devenue le synonyme obligé de grace et de beauté champêtre. D'autres y cherchent les vestiges du Temple où Porcila, mère de Julius Agricola, fut tuée par les soldats d'Otton Silvius; mais, de toutes ces versions, la plus vrai-

semblable paraît être celle qui se rattache au souvenir des Templiers, ces prêtres-soldats, qui avaient semé l'univers de leurs constructions et qui ont possédé dans ce quartier un établissement et une église sous l'invocation de S.te Marie du Temple, dont on voit encore quelques ruines dans la propriété de M.me Raybaut, née Masseille. Parmi les curieux documents qui existaient en 1608, aux archives de Nice, on lisait de nombreuses preuves que les Templiers avaient possédé dans cette ville un hôpital, dont les rentes, après l'entière abolition de leur ordre, avaient passé aux chevaliers de Malte, constituant une commanderie qu'avec le titre de commandeur de Nice et par ordre d'ancienneté, on donnait, de préférence, à ceux qui étaient nés dans la ville, ou, à défaut, dans la Provence (*Pastorelli*, *discorso su diverse particolarità curiose di Nizza.*)

La fontaine sainte, qui verse ses eaux dans le même vallon que celle de Mouraille, passe, plusieurs fois, malgré des pluies abondantes, des années entières, sans donner signe d'existence, tandis que d'autrefois on la voit jaillir au milieu d'une sécheresse générale. De temps immémorial le peuple attache de singuliers pronostics à l'apparition de cette source qu'il décore du titre de sainte, de fontaine miraculeuse. S'enfle-t-elle dans les sécheresses? Elle prédit de grands malheurs. La voit-on tarir dans des temps de pluie ? C'est un présage de bonheur, c'est l'annonce certaine d'abondantes récoltes. Peut-être serait-il plus sage de ne voir dans ces intermittences, que l'effet de la pression de l'air, qui accélère ou retarde l'action des eaux sous la terre, ou l'influence de réservoirs, ou courants souterrains, qui se remplissent dans le temps des fortes pluies, et ne se vident que plus tard, au moyen des tuyaux naturels de conduite en forme de siphons re-

courbés. On assure que les eaux des fontaines du Temple et de Mouraille étaient conduites, sous la domination romaine, à l'ancienne ville de Cimiés, au moyen d'un canal qui passait à la base de la colline de Rimiés ou *Raimiés*, nom que l'abbé Gioffredi fait dériver par corruption et par abréviation de *Rai de Cimiés*, c'est-à-dire ruisseau de Cimiés. Vers la fin du dernier siècle des laboureurs en remuant la terre, trouvèrent, entre ces fontaines et la colline de Cimiés, le grand canal par où passaient leurs eaux, qui, employées alors aux bains, aux ateliers, aux usages des habitants de cette ancienne cité du peuple-roi, ne servent plus qu'à l'arrosage des jardins, et à faire mouvoir quelques usines à huile et à farine.

En continuant à suivre la route, pour les voitures, qui mène à S.t Barthélemi, et, après avoir dépassé le couvent des PP. Capucins, on arrive au vallon obscur, ou vallon des étoiles, en longeant celui de S.t Barthélemi, dont il est la source. Une énorme fente sinueuse, creusée à pic dans un terrain tertiaire, l'espace d'environ dix minutes de distance, sur une largeur seulement de 4 à 5 pieds, et une hauteur variable de 30 à 100, par où les rayons solaires n'ont jamais pénétré, ont valu probablement à ce ravin le nom de *torrent* ou *vallon obscur*, de *torrent* ou *vallon des étoiles*. Des touffes d'arbres, de broussailles qui bordent au sommet cette ouverture; le lierre, le capillaire des mousses qui en tapissent les parois abruptes, et dont les feuilles s'agitent et se balancent à la moindre brise, des filets ou des gouttes d'eau qui suintent ou tombent de toutes parts, le murmure de celle qui serpente dans le lit du ravin, ajoutent singulièrement à l'aspect pittoresque de ce site. Mais l'air ambiant de ce vallon étroit, que les eaux ont creusé

dans le sein de la terre, en lui ménageant deux issues, l'une au nord, l'autre au midi, est beaucoup plus frais et surtout beaucoup plus humide, que celui qu'on respire au dehors; et cette différence de température produit, dans le ravin, un courant d'air, presque continuel, qui peut être nuisible à la santé, si l'on s'y arrête longtemps, même dans la belle saison, époque la plus convenable pour faire ce pélerinage. Sur les derrières de ce torrent, de grands amas de cailloux roulés de nature diverse et entremêlés de sable se sont précipités dans le lit du torrent. L'énorme massif d'où ces galets se sont détachés est assez curieux et imposant, il surplombe à une hauteur de plus de 100 pieds, et menace de s'écrouler.

XI.

Mont Chauve ou Montcau. — La grotte de Falicon ou de Montcau. — La grotte de Châteauneuf. — Les stalagmites, — et les ossements fossiles.

Parmi les sommets des collines qui forment le bassin de Nice, il en est que nous indiquerons encore comme pouvant servir de but à d'intéressantes excursions. Ce sera d'abord le Mont Chauve au nord, un des plus élevés de ceux qui bornent l'horizon, ainsi nommé, soit de la nudité de son sommet conique, soit de l'étymologie du nom de Montcau qui dans le patois du pays signifie mont chaud, parce qu'on a supposé qu'un volcan avait existé jadis dans ses entrailles, circonstance dont il n'existe plus aucun vestige aujourd'hui.

La curiosité, le plaisir, la vue immense, sauvage, sublime, dont on jouit le long du chemin et surtout quand on est arrivé au sommet de cette montagne, y attirent fréquemment un nombreux concours d'étrangers: il faut environ trois heures pour s'y rendre. Le chemin, très-accidenté vers le sommet, n'est praticable à cheval que du côté est de la montagne. Les cavaliers sont obligés de prendre la route de S.t Barthélemi et de Gairaut, ou celle de Cimiés, qui aboutissent aux aires de S.t Michel; on traverse ensuite les campagnes de la Bastide et l'on arrive à Montcau en gravissant par Gairart.

Un spectacle ravissant frappe les yeux du voyageur dès qu'il a atteint les hauteurs de Gairart; et plus il monte, plus il est étonné des contrastes et des scènes sauvages

qu'offre à ses regards le panorama d'une grande partie de la Provence, avec ses longues erêtes de montagnes, couronnées de pics et de pitons. Arrivé au sommet du Montcau, à l'aspect de cette nature presque muette, affectant les formes les plus sauvages et les plus heurtées, à l'aspect de ce vaste et sublime paysage, qui se déroule de toutes parts à ses pieds, il se sent amplement dédommagé des fatigues d'une course qui lui avait d'abord paru bien pénible.

A l'ouest, à l'est, au nord surtout, la vue se promène sur un entassement de montagnes, plus sauvages encore et plus majestueuses, dont les sommets neigeux, ou rembrunis par d'épaisses forêts, encadrent d'une ceinture magique ce tableau, dont on ne peut détacher les yeux. Vers le midi le spectateur voit se dérouler à ses pieds, dans toute son étendue, la riante plaine de Nice, avec ses magnifiques côteaux, adossés aux collines environnantes, et dont les flancs, sillonnés de nombreux ravins, semblent, dans leur éloignement, ou se confondre avec la plaine, au sein d'une atmosphère vaporeuse, ou se dresser à peine, comme les vagues d'une mer agitée. De tous côtés, en plongeant les regards dans l'espace, on admire, sur les côteaux les plus rapprochés, le gracieux mariage de tous ces arbres, de toutes ces moissons, dont les Romains, anciens dominateurs de ces lieux, faisaient hommage à Minerve, à Cérés, à Pomone, à Palés. Nice avec son château, la pointe d'Antibes, le phare, la péninsule de S.t Hospice, le promontoire de S.t Tropés, etc., placés sur le rivage de la mer, semblent, aperçus de cette élévation, sortir du sein des eaux, tandis que les méandres du torrent Paillon et du Var, promenant au fond du paysage leurs longs rubans argentés, ajoutent encore au charme et à la fraicheur du tableau.

Quelles sensations vives et variées vous préparent encore sur cette hauteur la pureté, la raréfaction de l'air, ces folles brises, si douces dans leur rapide passage, et l'aspect de ce vaste champ de mer qui réfléchit l'azur d'un ciel brillant! Sur cette plaine mobile, on aperçoit très-distinctement dans le lointain, à gauche l'île de Corse, plus bas, à droite, les îles de S.te Marguerite, que la fable et l'histoire ont pris plaisir à immortaliser. C'est envain qu'on essayerait de décrire, dans tous ses détails, le désordre, l'accumulation de richesses d'un pareil tableau; la plume, le pinceau sont impuissants à les reproduire; il faut les voir, les revoir encore, pour pouvoir s'en former une idée.

Dans le quartier de la Bastide, au-dessus du chemin qui conduit à Montcau, une grotte frappe les yeux du voyageur; on l'appelle la grotte de Falicon ou de Montcau, parcequ'elle est située tout près de ce premier village, et au pied de ce dernier mont. Les gens de la contrée la nomment encore *la grotta de ratapignata*, la grotte des chauves-souris, parce qu'en effet, elle sert de retraite à un peuple entier de ces mammifères volants, aux ailes membraneuses. Elle plonge dans le roc calcaire jurassique en ligne presque perpendiculaire, à la profondeur de 15 mètres, et l'on n'y peut descendre qu'au moyen de deux échelles, que fournissent les habitants des maisons voisines. Sa forme est à peu près celle d'une rotonde; sa plus grande longueur, 22 mètres; sa plus grande largeur, 15. Plusieurs colonnes cannelées, en forme de pyramides rondes, très-amincies au sommet, règnent autour et semblent soutenir la voûte. La plus remarquable se dresse presqu'au milieu, et frappe le regard par son élévation et par les cannelures et les incrustations, dont l'écoulement et le séjour des eaux ont orné sa sur-

face. Derrière ces colonnes, règnent d'autres petites cavernes qu'on a qualifiées des noms pompeux, de salons, de chambres, de cabinets à la turque, et qu'on ne peut voir qu'à la clarté des bougies. Lorsque, de dix heures à midi, les rayons solaires pénètrent dans ce souterrain et que la clarté des bougies éclaire les petites cavernes, il y a là des minutes d'enchantement: les colonnes, avec leurs bizarres ornements, les capricieuses stalagmites qui sillonnent les parois, étincellent tout-à-coup de mille reflèts chatoyants d'un effet le plus charmant.

Une petite issue qui s'ouvre dans le sol, sur un des côtés de la grotte, conduit, dit-on, à une autre caverne d'une grandeur à peu près égale et également soutenue par des colonnes; elle aboutit à une troisième plus petite, dans laquelle on n'a jamais pénétré: les gens qui fournissent les échelles prétendent même que, jusqu'à présent, un Anglais seul a eu le courage de descendre dans la seconde avec une lanterne, et au moyen de cordes.

Ces grottes ont été révelées, pour la première fois, au public en 1803 par un poème en trois chants de M. Dominique Rossetti, élégant improvisateur siénnois. Quelques écrivains, entr'autres M. Fodéré, ont voulu surpasser en prose cette fantaisie poétique: ils ont décrit, avec amour, des nuages de draperies flottantes qui pendent et se balancent de toutes parts, ils ont compté des myriades de figures diaphanes qui tournoient sons les yeux du spectateur; d'après ces écrivains on se sent emporté à des millions des lieues de notre planète sublunaire, le ravissement est complet; on habite le palais des fées. Mais ces exagérations qui sont permises aux versificateurs, conviennent-elles au langage grave de la statistique ou de l'histoire? Ici la vérité ne suffit-elle pas?

Une seconde grotte, creusée dans le calcaire jurassique,

plus curieuse que la précédente, attire bon nombre de curieux à trois lieues de Nice, au versant occidental de l'ancienne ville de Châteauneuf. Pas un étranger, venant passer l'hiver à Nice, qui ne consacre une journée à l'aller visiter. L'entrée en est très-étroite; on n'y peut pénétrer qu'en se couchant presque par terre; aussi est-elle à l'intérieur tout-à-fait obscure. Cette grotte est très-riche en stalactites, en incrustations, en stalagmites, et, si l'on a soin de, b'en l'éclairer et de laisser sur son passage un grand nombre de bougies, on peut alors, malgré ses détours, embrasser, presque du même coup d'œil, et dans tous leurs détails, les colonnes, les parois, les pendentifs, qu'offrent les diverses cavernes dont elle se compose. La route royale du Piémont est la plus courte et la plus commode pour y aller. Arrivé à Drap, on traverse le torrent Paillon, en face du hameau de Cantarron. De ce point un sentier rapide, praticable seulement pour les piétons et les cavaliers, y conduit à travers les campagnes de Bourdine.

La grotte de Châteauneuf, celle de Montcau, et une autre peu profonde située au lazaret de Nice, creusée dans le calcaire dolomitique, renferment plusieurs ossements fossiles fracturés, tels qu'on rencontre dans la brèche osseuse de l'ancien château de Nice, à Villefranche, à Antibes, et d[illegible] les cavernes ossifères réparties sur plusieurs point[illegible] globe. Dans la grotte de Falicon M. le docteur Naudot a trouvé en dernier lieu une dent incisive d'un carnivore appartenant à une jeune hyène, une fraction de côte et la partie inférieure d'un humérus; dans celle de Châteauneuf, il a recueilli une dent molaire d'ours et une phalange. Les fouilles de la grotte du lazaret, lui ont fourni un scaphoïde, l'extrémité supérieure d'un tibia, plusieurs vertèbres de grands

quadrupèdes, le crâne d'un petit mammifère appartenant à la famille des rongeurs et un grand nombre de fragmens osseux indéterminables. Parmi ces reliques de la catastrophe diluvienne M. Naudot a encore recueilli dans la grotte du lazaret deux fragments d'os très-curieux appartenant l'un aux quadrupèdes ovipares, à un grand saurien; c'est une vertèbre dorsale; l'autre est l'extrémité inférieure d'un fémur, que M. le docteur Naudot croit appartenir au squélette humain ; ces reliques diluviennes lui ont fourni le sujet d'une notice très-intéressante qu'il a envoyée à l'Académie Royale des sciences de Turin.

XII.

Villefranche. — La presqu'île de S.t Hospice. — Le golfe S.t Jean. — Pêcherie de thon. — Les Lombards et les Sarrasins. — Beaulieu. — L'olivier colossal. — Promenade sur mer.

L'excursion la plus agréable peut-être qu'on puisse faire en dehors du bassin de Nice, est celle qui a pour but Villefranche, la péninsule de S.t Hospice et Beaulieu. De la place Victor, en suivant la route qui se dirige vers l'est, on parvient, en moins d'une demi-heure, au sommet d'une colline qui sépare le territoire de Nice de celui de Villefranche. Là on arrête un instant ses pas, ou mieux encore on pousse sa promenade jusqu'au fort de Mont Alban, voisin de la grande route, pour jouir à son aise du beau spectacle que, de ce point, la nature offre aux regards. Vers l'ouest, c'est à peu près la même perspective que celle de l'ancien château de Nice. A l'est, on découvre la belle et spacieuse rade de Villefranche, ouverte au midi et bornée au nord par de très-hautes montagnes, à l'ouest par les collines de Mont Alban et de Mont Boron, à l'est enfin par une langue de terre, connue sous le nom de presqu'île de S.t Hospice, et dont la forme est celle d'un crocodille gigantesque s'étendant sur la mer.

A l'extrémité de cette presqu'île, on aperçoit, d'un côté, vers l'entrée de la rade, un superbe phare à éclipse, appelé *la Lanterne*; de l'autre, vers l'est, une tour et une chapelle, dont il sera question plus bas. Au fond et

à l'ouest se dessine Villefranche, petite ville de 2500 habitans, dont les maisons au nombre de 380 sont bâties en amphithéâtre. Un château fort la sépare d'un joli petit port et d'un bassin couvert, servant à la construction et au radoubage des navires. Non loin, c'est le bagne, avec sa population de forçats, et le lazaret réédifié, depuis peu, sur un terrain fort convenable.

Villefranche, qui doit son nom aux privilèges dont elle fut gratifiée lors de sa fondation, fut bâtie de 1295 à 1303 par Charles d'Anjou II, roi de Sicile et comte de Provence; elle est renommée surtout pour son climat; il n'en est pas de plus chaud et de plus sain sur toute la côte de Provence et de la Ligurie. Aussi son terroir se ressent-il des avantages de sa position: les citronniers y sont cultivés en plein champ, et l'on y a des récoltes plus hâtives que dans le bassin de Nice.

De Villefranche on peut se rendre à la presqu'île de S.t Hospice par mer, ou par terre en tournant au nord la rade de Villefranche, mais cette route n'est praticable qu'à pied ou à cheval: il est plus commode de traverser le golfe en bateau pour aller débarquer à une petite anse opposée. De là on arrive au golfe S.t Jean, ou S.t Hospice, après avoir traversé de belles campagnes couvertes d'oliviers entre-mêlés de caroubiers, de limoniers et d'autres arbres à fruits. Au milieu du golfe on aperçoit des rangées de filets formant une *madrague* ou pêcherie de thon. On se livre à cet exercice amusant depuis le mois de février jusqu'au mois de mai; c'est le rendez-vous des étrangers. Il y a des années où l'on prend plus d'une centaine de thons dans une seule *mattance* ou expédition.

A l'extrémité orientale de cette presqu'île on voit les ruines d'un fort, bâti par le duc Victor Amédée I.er et

qui fut démoli en 1706 par le maréchal de Berwick. Il ne reste debout qu'une tourelle destinée aux signaux. De là on arrive à une chapelle dédiée à S.t Hospice, pieux anachorète qui l'habitait au milieu du sixième siècle. Sa pénitence, ses miracles, ses prophéties le rendirent célèbre dans les Gaules. Il annonça, dit-on, la venue des Lombards en ces termes: *Venient in Galliam Longobardi et vastabunt civitates septem* (Les Lombards viendront dans la Gaule et ravageront sept villes).

La presqu'île de S.t Hospice et, en particulier, le cap qui portait, dans les temps reculés, le nom de *Fraxinet*, sont célèbres dans l'histoire de Nice par le long séjour qu'y firent les Maures ou Sarrasins. On sait que ce peuple, originaire de l'Arabie, poussé par un esprit de rapine et de brigandage, et brûlant de propager au loin la politique guerrière et la religion de Mahomet, conquit l'Egypte, la côte septentrionale d'Affrique et passa en Espagne vers l'an 713, puissamment aidé par le comte Julien, gouverneur de Ceuta, qui avait à cœur de venger l'outrage fait à sa fille par Rodéric, dernier roi des Wisigoths. Après avoir éteint, dans cette vaste et belle contrée, la monarchie dont ce prince était le représentant et qui y florissait depuis 300 ans environ, les Sarrasins franchirent les Pyrénées en 722 sous la conduite d'un de leurs chefs nommé Zama. Battus à Toulouse par Eudes, duc d'Aquitaine, qui, craignant pour ses états, avait couru à leur rencontre, ils se virent forcés de repasser les monts, mais ils revinrent, trois ans après, au nombre de 400,000 hommes, commandés par le terrible Ambiza; et, profitant de ce qu'Eudes était en guerre avec Charles-Martel, s'emparèrent de la Gaule Narbonnaise, du Languedoc, de la Gascogne, de la Bourgogne, de la Provence et de tout le littoral des Alpes mari-

times (729). Il n'est pas d'horreurs, disent les historiens du temps, que ces barbares ne commissent partout où ils passaient; ils pillaient les villes et détruisaient les églises, maltraitaient les hommes, outrageaient le sexe et massacraient les moines. Aux îles de Lérins (îles S.te Marguerite) ils firent souffrir le martyre à S.t Porcaire et à plus de 500 religieux (730). Ces barbares avaient même poussé déjà leurs conquêtes jusqu'à Reims et à Tours, laissant par tout des monceaux de cendres et des traces de sang, lorsqu'ils furent vaincus en 732 dans les plaines de Poitiers par Charles-Martel et par le duc d'Aquitanie qui s'étaient empressés de se reconcilier pour faire face au danger commun. Le nombre de ceux d'entr'eux qui mordirent la poussière fut immense. Abdérame, un de leurs chefs, y fut tué.

C'en était fait de la France, et peut-être de l'Europe, sans cette mémorable victorie. Toutes les nations chrétiennes eussent courbé la tête sous le joug musulman; mais ces hordes étrangères, sans cesse anéanties, semblaient renaître sans cesse de leurs cendres. Chaque année de nouveaux détachements arrivaient d'Affrique en Espagne et faisaient de là de fréquentes irruptions dans la Gaule Narbonnaise, dans le Languedoc, le long du Rhône et dans la Provence. Battus tour à tour par Childebrant, frère de Charles-Martel, qui avait appelé à son secours Luitprand, roi des Lombards en Italie (739), et par le roi Pepin (755), ils furent finalement refoulés par Charlemagne en Espagne, jusqu'au delà de l'Ebre, et confinés en Provence et en Italie sur quelques pointes ou péninsules du littoral méditerranéen (774 à 778).

Alors ils s'adonnèrent, impatients de repos, à la guerre maritime et à la piraterie. A différentes reprises, pendant plus de deux siècles, ils inquiétèrent les habitants des

rivages de la Mediterranée, depuis la Provence jusqu'aux Calabres. Dans le royaume de Naples, dans les états du Pape, ils ravagèrent plusieurs cités et un grand nombre de monastères. On les vit en 846 remonter le Tibre jusqu'à Rome et piller la basilique de S.t Pierre, alors située hors des murs de la ville-sainte. En Toscane ils rasèrent la ville de Luni, dans la Ligurie celle de S.t Remo appelée alors *Villa Matuziana*. Placés, comme en sentinelles, sur plusieurs points, du littoral méditerranéen, particulièrement à S.t Tropés, au golfe *Sembracia* (Grinaud), à la presqu'île de S.t Hospice, lieux sur lesquels ils avaient élevés des tours redoutables, ils donnaient de là la main à ceux de leurs compatriotes qui avaient envahi, depuis longtemps, la Corse, la Sardaigne, les Calabres, la Sicile, et descendaient fréquemment par masses dans les pays voisins pour y semer la ruine et la désolation. Les peuples de ces contrées, forcés alors de quitter leurs habitations et leurs campagnes, pour ne pas tomber entre les mains des infidèles, ou couraient s'enfermer dans des tourelles qu'ils avaient bâties dans l'intérieur des terres, ou allaient se réfugier dans les cavernes et dans les antres des montagnes, emportant ce qu'ils avaient de plus précieux. Ces barbares portèrent plusieurs fois leurs dévastations jusqu'au centre de la Haute-Italie, de la Suisse et de la Savoie. Longtemps même ils occupèrent tous les passages des Alpes, rançonnant sans pitié quiconque, de la France et de la Suisse, voulait passer en Italie.

On ne connait pas l'époque précise où les Sarrasins furent chassés des alpes, de la presqu'île de S.t Hospice et du littoral de la Provence. Les uns prétendent que ce fut Hugues, roi d'Italie et comte de Provence, qui en 942 les attaqua simultanément par terre et par mer,

ayant à bord de sa flotte du *feu grégeois* que l'empereur des Grecs, son parent, lui avait envoyé. D'autres attribuent leur défaite à Othon le-Grand, maître alors de l'Italie, et ne la font pas remonter au delà de l'an 960. Quoiqu'il en soit de cette victoire, historiens anciens et modernes s'accordent à rapporter que ces barbares, redescendus, plus tard, des montagnes qui séparent l'Italie de la Souabe, où le roi Hugues les opposait comme une barrière vivante aux soldats de Béranger, son ennemi, furent finalement taillés tous en pièces l'an 973 par Guillaume I.er, comte d'Arles et de Provence, qui les attaqua, avec les habitants de Nice, de Sospello et des environs, commandés par leurs barons, ou seigneurs. L'auteur de *l'histoire chronologique de Provence* cite un jeune héros, nommé Gibalinus Grimaldis, qui se couvrit de gloire dans tous les combats livrés aux infidèles et reçut pour récompense de sa bravoure les terres qui bordent le golfe Grimaud, érigées en seigneurie. Tout près de là, sur une élévation qui fait face à l'ancienne cité d'Antipolis, les Maures avaient construit un *fraxinet*.

Ce Grimaldis, était, dit-on, fils du grand capitaine de ce nom, à qui l'empereur Othon venait de donner la ville d'Antibes et la forteresse de Monaco, pour les services signalés qu'il lui avait rendus en différentes occasions, et pour avoir expulsé de ces deux positions les Sarrasins qui s'y étaient retranchés, lorsque ce prince accourut d'Italie en Provence pour les en chasser (Fleury, *hist. ecclesiast.*; Liutprand, évêque de Pavie; Giambullari, *istoria dell'Europa*; Muratori, *Annali*; Bouche, *hist. de Provence*).

De la pêcherie du thon, en prenant le petit chemin qui côtoye le golfe, on arrive, après avoir dépassé l'isthme, aux campagnes de Beaulieu, qui méritent bien leur nom.

Nulle part, aux environs de Nice, on ne voit d'aussi beaux oliviers, d'aussi beaux limoniers. Le plus remarquable, et probablement le plus ancien de ces oliviers, s'élève dans la propriété de M. De-Quincenet, et présente encore, malgré son état de décrépitude, un aspect des plus imposants. M. Berthelot qui l'a mesuré, dit que le tronc, à sa base, a 12 mètres, 42 centimètres de circonférence, et 6^{m} 26, à 1^{m} 30 du sol; une de ses branches a 2^{m} 15 de tour; la hauteur du tronc est de 2^{m} 78.^{c} On ignore l'époque où cet arbre fut planté; mais, comme ses dimensions dépassent de beaucoup celles de l'olivier de Pescio, cité par Picconi comme le plus grand de l'Italie, et auquel Maschettini assigne 700 ans environ d'existence; si l'on considère d'ailleurs que ce dernier arbre n'a que 7^{m} 75 de circonférence, devra-t-on en conclure avec M. Berthelot que l'olivier de Beaulieu est le doyen de son espèce?

De la presqu'île de S.t Hospice on peut, comme nous l'avons déjà dit, revenir à Nice par terre, en tournant au nord la rade de Villefranche, ou par mer, en doublant le cap de la pêcherie du thon, ou cap *S.t Souspir*, corruption que font les marins du nom de S.t Hospice. Cette promenade en bateau, protégée par une tente contre les rayons solaires, toujours si chauds sur la mer de Nice, est une des plus agréables qu'on puisse faire dans les environs, lorsque la mer est calme. Aux regards du navigateur se déroulent des falaises, des criques, des rocs blanchis ou déchirés par les flots de la mer. Puis c'est la magnifique rade de Villefranche, ce sont, de distance en distance, des grottes, ou cavernes, présentant leurs ouvertures béantes au dessus du niveau de la mer. Si, avant d'entrer dans le port, on veut jouir d'un spectacle admirable, il faut faire pousser au large à une

demi-lieue environ du bord. De là vous verrez le grand golfe de Nice s'étaler dans toute sa majesté; votre regard embrassera à la fois, et tout le bassin et tout le littoral, depuis la pointe d'Antibes jusqu'au delà de Bordighera. Dans un horizon reculé vous verrez s'élever les masses grisâtres des montagnes, dont les cimes indécises et amoncelées vous sembleront se dresser à peine comme les vagues d'une mer agitée. A mesure que vous approcherez du rivage, Nice se dessinera plus distinctement à la base de ce vaste panorama; et cette multitude de maisons disséminées sur les hauteurs voisines, et qui paraissent se confondre avec celles de la ville et de la croix de marbre; les clochers, les coupoles, les tours d'horloges, cette belle terrasse qui unit le rocher de l'ancien château aux remparts des nouveaux quartiers, lui donneront à vos yeux l'aspect d'une capitale. Ajoutez à ces contrastes un beau ciel azuré, une atmosphère transparente, l'éclat d'un soleil vivifiant, que réfléchissent et multiplient les flots de la mer, mollement agités, et vous aurez à peine une idée du tableau magique que ce majestueux ensemble offre à l'œil de l'observateur.

XIII.

La route de Gênes. — Le sanctuaire de Laghetto. — Les miracles. — Les voies romaines. — Les bornes milliaires. — Leurs inscriptions.

Une autre excursion à faire en dehors du bassin de Nice, est celle qui a pour but le sanctuaire de Laghetto, la Turbie, Menton et Monaco.

On arrive à ces différentes localités par la route de Gênes qui se détache de la grande route de Turin à peu de distance de Nice. Cette voie militaire décrétée par Napoléon peu de temps après qu'il ent ceint la couronne de France, n'allait que jusqu'à Vintimille, lors de la chute de l'empereur; mais, depuis plusieurs années, sans avoir le titre de *route royale*, elle a pris, de Vintimille à Gênes, les dimensions d'une route de troisième ou de quatrième classe, et sur la plus grande étendue de son trajet, deux voitures peuvent facilement passer de front.

Entre Nice et la Turbie, la route de Gênes, après avoir contourné et franchi la montagne de Montgros de l'ouest au nord, se dirige presque partout sur le penchant de collines très-rocailleuses et très-agrestes. De la Turbie elle descend à Menton, en suivant les sinuosités d'une montagne très-rapide et profondément cavée par des ravins. Sans doute, il eût été plus convenable et peut-être moins dispendieux que cette voie militaire, qui, d'après les ordres du grand homme, devait unir Paris à Rome, passât par Villefranche et Monaco, en côtoyant la Méditerranée. Bornée au nord par de hautes collines, elle eût

été abritée et moins longue. On assure que si ce projet primitif ne fut pas suivi, ce fut parce que l'ingénieur en chef, M. Sigaud, objecta que tracer la route sur le littoral c'était l'exposer à l'artillerie des vaisseaux anglais; mais alors on ne conçoit pas comment à Menton et sur plusieurs points de la côte ligurienne, la route longe la mer. Un autre avantage qu'eût retiré Nice de son tracé sur le littoral, c'est qu'en passant par le quartier du lazaret, dont l'exposition est sèche, abritée, située au delà du port, elle eût donné naissance à un faubourg que les étrangers auraient préféré à celui de la croix de marbre, ouvert à tous les vents et placé dans un terrain plus humide.

Quoiqu'il en soit, en coupant la montagne de la Turbie la route de Gênes a considérablement gagné sous le rapport des admirables points de vue, qui se succèdent sans relâche et charment à chaque pas le voyageur. De ces lieux élevés et pittoresques, il découvre d'abord vers le nord, l'est et l'ouest, cet entassement de montagnes prodigieuses qui forment le double et triple rempart du bassin de Nice; il contemple ensuite vers le sud la rade de Villefranche, toute la presqu'île de S.t Hospice, une étendue de mer considérable; puis encore à ses pieds, à droite, l'énorme rocher sur lequel repose la très-ancienne ville d'Eza, dont le nom dérive, dit-on, de *l'Isia*, *l'Æsus* ou *l'Avisium* des anciens, et rappelle, suivant certaines chroniques, le culte que les premiers habitants du pays, appelés *Isienses*, auraient rendu, comme plusieurs peuples de la Gaule, à la déesse égyptienne Isis. D'après l'abbé Gioffredi, *Eza*, *Ysia* serait *l'Avisium* ou *Visia* d'Antonin, qui signifie un lieu d'où l'on pouvait facilement regarder et observer au loin la mer.

A gauche, un peu avant d'arriver à la Turbie, com-

mence la route, également praticable pour les voitures, qui, après avoir parcouru un espace d'environ 2000 mètres, descend au vallon de Laghetto par une pente insensible. Ce vallon agreste et solitaire, est en honneur dans la contrée par le sanctuaire qu'on y a bâti et par les pieux pèlerinages dont il est l'objet. Presque tout tapissé d'*ex-voto,* desservi par des Carmes déchaussés qui y ont un couvent, il est devenu le théâtre de la dévotion des fidèles à la Mère de Dieu. C'est grande fête au couvent et au sanctuaire toutes les années le jour de la très-Sainte Trinité; des confréries de Nice et des pays environnants s'y rendent en procession; un grand nombre de Français, de Gênois, beaucoup de montagnards des alpes y affluent de 12 à 15 lieues à la ronde. La foule des Provençaux est telle à cette solennité, que pendant trois jours consécutifs ils n'ont pas besoin de passeports pour franchir le Var. C'est un spectacle touchant, édifiant, que celui qu'offrent tous ces malheureux, estropiés, aveugles, en proie à des maladies incurables, prosternés la face contre terre et implorant grace et miséricorde avec des cris qui percent la voûte.

Si l'on en croit Gioffredi et les religieux Sestri et Elie, ce sanctuaire n'était, à son origine, qu'une chapelle presque ignorée. On ne sait même pas l'époque de sa construction. Depuis longtemps, elle était si négligée qu'elle passait moins pour un lieu de dévotion, que pour une retraite à l'usage des pâtres dans les temps d'orage et pour le repaire habituel des bêtes fauves des alentours. Tout-à-coup elle devint célèbre, en 1653, par les miracles qui s'y seraient opérés d'abord sur la personne d'un habitant de Monaco, nommé Casanova, puis sur une foule de visiteurs, au point qu'un an plus tard, des milliers de personnes y venaient en pèlerinage. La miracu-

leuse chapelle était décidément en vénération. De tous côtés affluaient les dons précieux, les lampes d'argent, les vases sacrés, les ornements d'église, les sommes considérables: et dans l'espace de trois ans (de 1653 à 1656), les prodiges furent si fréquents, et les offrandes faites, soit par des personnes obscures, soit de la part d'illustres personnages, tels que les princes Maurice et Eugène de Savoie, si considérables et si riches, que monseigneur de Pallettis, évêque de Nice, après avoir convoqué à plusieurs reprises des docteurs en théologie, en droit et en médecine, pour conférer avec eux sur l'authenticité de tons ces miracles, permit que, sur l'emplacement et tout autour de la chapelle, on constrnisit le sanctuaire, le couvent, la place et la fontaine qu'on y voit aujourd'hui. Un autre évêque de Nice monseigneur Provana y établit en 1674 des Carmes déchaussés, qu'il chargea de desservir l'église et de loger les pélerins.

Ce sanctuaire, abandonné et détruit lors de l'invasion des troupes françaises en 1792 fut, en grande partie, relevé en 1814. Depuis 1815, époque où les Carmes déchaussés sont venus de nouveau le desservir, il a reçu successivement par leurs soins de notables améliorations. Il est maintenant à peu près dans le même état qu'avant sa destruction. La route voiturable qui y conduit, a été ouverte en 1826, époque où le sanctuaire fut visité par le Roi Charles-Félix et son auguste épouse Marie-Christine. A gauche de la grande route de Gênes, au point où commence celle qui mène au sanctuaire, se dresse une colonne en pierre de taille, sur le socle de laquelle une inscription rappelle ce pélerinage royal.

C'est dans cette vallée de Laghetto, et sur le versant septentrional de la montagne de Sembola et d'Eza, que se déroulait, du temps des Romains, la grande voie qu'on

suivait pour aller dans la gaule narbonnaise et en Espagne, en passant par Cemenelum (Cimiés), après avoir traversé le torrent Paillon à la base du monticule de Mérindol. On sait que deux grandes routes se dirigeaient de Rome dans l'Italie septentrionale. Aurelius Cotta avait fait ouvrir celle qui conduisait à Pise, en longeant la mer Tyrrhénienne (ou de Toscane); et Cajus Flaminius, celle qui menait à Ariminum (Rimini); on sait encore qu'après que Marcus Æmilius Lepidus et Marcus Æmilius Scaurus eurent soumis les Liguriens, les deux routes furent prolongées, la première par Marcus Æmilius Scaurus, jusqu'à Dertona (Tortona), en traversant Luna, Genua (Gênes), Vada Sabbata, Vadi ou Vada, ville entièrement détruite, qui était située à une lieue de Savone, et Aquæ Statiellorum (Acqui); l'autre appelée voie Flaminia, par Marcus Æmilius Lepidus, jusqu'à Placentia (Plaisance), ou bien, d'après Strabon, jusqu'à Acyleia, en traversant Bononia (Bologne), et en faisant ensuite le tour des marais après avoir suivi les racines des alpes. Les prolongements de ces deux voies furent appelés Æmilia Scaura et Æmilia Lepida, du nom de leurs auteurs; mais on ajouta celui de Levata, en raison de son élévation, à celle qui liait Vada Sabbata à Tortone, après avoir franchi les Apennins. Plusieurs voies transversales multipliaient les communications entre ces différentes villes: on donna la dénomination de Posthumia à celle qui de Gênes conduisait à Tortone en longeant la Scrivia et passant à peu près dans les mêmes lieux que traverse la route actuelle. A Tortone, la voie Posthumia recevait l'Æmilia Scaura, se dirigeait ensuite par Iria (Voghera), et se rattachait, vers Plaisance, à la voie Lepida. De Tortone, la voie Æmilia Scaura fut plus tard prolongée, par divers embranche-

mens, en Piémont, en Savoie, dans les Gaules et en Allemagne, en traversant les alpes maritimes, le Mont-Cenis, le petit et le grand S.t Bernard, appelé alors la montagne ou la colonne de Jupiter, et le col ou l'aiguille de l'Argentière.

D'après les auteurs qui ont écrit sur les anciennes voies romaines, celle qui de Rome menait à Arles, en parcourant une distance de 716 lieues, et passant par la Toscane, la Ligurie et Cimiés, portait le nom d'Aurelia qu'on lui donne encore au delà du Var (*Camin Aurelian* (1)), parce qu'elle était un embranchement de la voie Aurelia qui de Rome venait plus directement dans la Ligurie et dans les alpes maritimes. Une preuve que cette voie a été réellement ainsi dénommée, existe dans ce peu de mots rapportés par Bouche, et découverts au VIe siècle sur une pierre milliaire, au territoire d'Alençon, sur la route d'Aix à Salon :

. . . .
. . . . VIAM AVRELIAM
VS ANTONINVS.

Mais d'après des inscriptions gravées sur des colonnes milliaires existantes encore dans la vallée de *Laghetto*, et au delà du village de la Turbie pour descendre à Menton, la route de la Ligurie ouverte par Jules-César, et réparée par Adrien et Antonin, s'appelait *Via Julia*. Ces colonnes milliaires, peut-être uniques dans l'histoire archéologique, sont placées à la distance d'environ vingt

(1) Alberti, dans son histoire de Sospello, rapporte aussi que de son temps (1725) le chemin qui de Castiglione venait à Monaco s'appelait *le Camin Aurelian*.

minutes les unes des autres, ce qui fait à peu près mille pas géometriques, ou un mille romain. En prenant le point de départ au levant de la Turbie pour venir dans la vallée de *Laghetto* elles portent les inscriptions ci-après.

Les colonnes qui portent l'une l'inscription N.° 1, et l'autre l'inscription N.° 2, existent dans le quartier de *Languissa*, à 100 mètres environ au-dessous de la grande route qui va à Menton, et à peu de distance de la carrière dont les Romains tirèrent les blocs de pierres stratifiées, qui ont servi à la construction du trophée d'Auguste. Ces colonnes brisées à leur base gisent sur les lieux mêmes où passait la route romaine, par un trajet de 100 mètres et plus on reconnait dans ce lieu des traces évidentes de cette ancienne route.

La colonne sur laquelle est gravée l'inscription N.° 3 était dans la maçonnerie d'une maison rustique située tout près de la Turbie, et sur la route qui descend à Menton. S. E. M. le comte de Cessole la fit transporter à ses frais, il y a deux ans, dans une des salles de la bibliothèque publique de Nice.

La colonne portant l'inscription N.° 4 se trouve au penchant septentrional de la montagne de *Sembola*, et à peu de distance de la route qui conduit au sanctuaire de *Laghetto*. La colonne N.° 5 gisait non loin de la précédente, elle était presque entièrement enfouie, lorsque M. le baronnet Boileau la découvrit en 1840; après avoir déchiffré l'inscription, M. Boileau avait chargé les ouvriers qui l'avaient aidé à exhumer la colonne, de la remettre sur pied, mais soit maladresse, soit que le bloc de pierre est peu compacte, plein de pores et de cavités, elle tomba en morceaux. Cet accident détermina un an plus tard l'honorable archéologue anglais à la faire transporter à ses frais à Nice, avec tous les débris, et il obtint

des autorités locales la permission de la déposer dans la bibliothèque publique. Les fragmens brisés ayant été rajustés avec soin, la colonne se présente aux visiteurs comme dans son état primitif; mais l'inscription, quoique assez intelligible, a beaucoup souffert des injures du temps. M. le baronnet Boileau a fait graver sur une petite plaque de cuivre, qu'il y a adaptée, l'inscription suivante.

MILLIARIVM
ANTIQVAE ROMANAE VIAE
IAM DIV SVB TERRA LATENS
IN MONTE SEMBOLA
A TROPAEIS AVGVSTI M· P·
IOH· PETR· BOILEAV EQ· AVR· BRITAN·
INVENIT
EXPLICVIT
ET MVNICIPIO FAVENTE
IMPENSIS SVIS HIC PONENDVM CVRAVIT
TESTIMONIVM
ERGA NICAEAM CIVIT· BENEVOLENTIAE
ET
DESIDERATI NIC· MVSAEI AVSPICIVM
DIE XXVI IAN· AD 1841

Plus loin de la montagne de *Sembola*, au quartier de *San-Peire*, on trouve sur le bord du chemin qui y conduit les débris de la colonne portant l'inscription N.° 6, et le socle de celle sur laquelle est gravée l'inscription N.° 7. Elles furent découvertes en 1841 par S. E. M. le comte de Cessole, et par M. le baronnet Boileau; les débris gisaient épars à demi-enfouis. S. E. M. le comte de Cessole fit transporter à la bibliothèque publique de

7.9.440 38

1 IMP. CAE R.
AVGVST IMP. X.
TRIBVN E. XI.
POTEST
DCIII

4 IMP. CA...
AVGVSTVS. IMP. X.
T.. BVNICIA.
PO ESTATE IX
I. CV.

5 IMP. CAE D...
TRAIANI TH...
DIVI. NE N. TI...
NVS. HAD NVS.
PONT. M RIB. POT. IX.
COS. III. V. IVLIA...
AVG. A. F ...
BIA. QVA INTERC...
INTER. A. RESTITVIT.
PECVNIA I.
I

10 I... NTONINVS.
PIVS. FELIX. AVG.
PONI. CVRAVIT.
I) CVIII.

11 ...
RVMPILI

9 D...
HADRIA
POT. IX. C
AVG. A. F
VETVST
SVA. PEC

14 AI

15 . AVGVSTO.
S XVIII.

QVOD. EIV M. PERTINEBANT. SVB. IMPERIVM. P. R. SVNT.
REDACTA I. HISARCI. BREVNI. NAVNES. FOCVNATES.
VINDEL I ABISONTES. RVGVSCI. SVANETES. CALVCONES.
BRIXEN . MEDVLLI. VCINI. CATVRIGES. BRIGIANI.
S LITAE. TRIVLLATI. ECTINI.
AVNI. SVETRI.

Nice le tronçon de la colonne portant l'inscription N.° 7.

De *San-Peire* en suivant le sentier précité, on arrive au quartier de *Peirolet* ; c'est non loin du chemin, et dans un site agreste planté de pins qu'on trouve sur pied la colonne portant l'inscription N.° 8.

De *Peirolet* en reprenant le sentier que nous avons cité, et en passant ensuite à travers les champs, on arrive au quartier de Garquier; dans ce site planté d'oliviers existent sur pied et presque enfouies les colonnes portant l'une l'inscription N.° 9, et l'autre l'inscription N.° 10.

Ces colonnes milliaires sont en calcaire jurassique. Ce calcaire blanchâtre, d'un grain fin et très-dur, prend à la surface une couleur grise, lorsqu'il reste longtems exposé aux injures de l'air. La plupart des inscriptions gravées sur ces colonnes, quoique corrodées à la surface par le temps, sont assez intelligibles; sur quelques-unes les lettres sont mutilées ou entièrement effacées; la mieux conservée de ces inscriptions, est celle N.° 6 gravée sur la colonne qui existe à *San-Peire*, et qui fut exhumée en 1841. Cette colonne et l'inscription que le scalpel romain a taillé, ont un poli et une fraicheur tels qu'on dirait qu'elle sort à peine des mains de l'ouvrier.

Plusieurs de ces colonnes milliaires, leurs indications et les inscriptions qu'elles portent, sont connues depuis environ un siècle. Déjà en 1749 le marquis Maffei a publié dans le *Museum Veronense* les inscriptions N.° 2, 8, 9 et 10.

M. le chevalier Bertolotti (voyage dans la Ligurie maritime, 1834) cite aussi les colonnes milliaires qui portent les inscriptions N.° 8, 9 et 10, mais celle qui concerne l'empereur Adrien est inexactement rendue ; la personne, à laquelle le voyageur annonce qu'il en est redevable, a lu *Æmiliam* au lieu de *Juliam*, et *Retubia* au lieu de *Trebbia*.

Les recherches que S. E. M. le comte de Cessole a faites sur les lieux, pour découvrir les colonnes milliaires, les restes de l'ancienne voie romaine et plusieurs fragmens d'inscriptions épars aux environs du trophée d'Auguste, lui ont fourni le sujet d'un travail recommandable et enrichi de documens précieux; il est à désirer pour la science archéologique que ce travail envoyé à la commission des travaux historiques dont il est membre, soit bientôt publié.

Il est encore à désirer que les colonnes milliaires que S. E. M. le comte de Cessole et M. le baronnet Boileau ont fait transporter à leurs frais dans la bibliothèque de Nice, deviennent le noyau d'un muséum d'antiquités, et que l'administration de la ville alloue chaque année une somme pour faire l'acquisition de tous les débris que le hazard ou des fouilles mettent de temps en temps à découvert dans les environs de Nice, et en particulier sur la colline de Cimiés.

Si nous en croyons plusieurs écrivains, la *via Julia*, à laquelle succéda l'horrible chemin de la Corniche, aurait plutôt été détruite par l'homme que par le temps. Les Romains construisaient, en effet, leurs routes avec tant de solidité, que, partout où la dévastation humaine n'est pas venue en aide à l'action des années, quoique abandonnées depuis 15 ou 20 siècles, elles conservent encore des traces évidentes de leur importance d'autrefois. On fait remonter la destruction de la *via Julia* à l'époque de l'invasion des barbares. De tous côtés on cherchait à opposer des digues à cette furieuse irruption, on coupait les communications, on dépavait les routes pour construire des retranchemens. Plus tard, sous le règne de la féodalité, il n'y avait pas jusqu'au plus petit seigneur châtelain qui ne regardât les grands chemins comme des signes de

servitude, ou comme des préparatifs pour les conquêtes. Du temps des guerres civiles, pour entraver la marche même du simple voyageur, on finit pour détruire tout ce qui restait des grandes routes.

De tout ce qui précède, il paraît, que la voie qui de Rome venait dans les Gaules, en longeant les côtes de la Toscane et de la Ligurie, portait généralement le nom d'*Aurelia*, du nom du citoyen consul de Rome l'an 609 de sa fondation, et qui fit construire cette route. Mais prétendre qu'Aurelius l'ait faite exécuter de Rome à Arles, serait commettre une erreur et un anachronisme. Comme nous l'avons dit, Aurelius ne fit ouvrir la voie en question que de Rome à Pise, et, bien qu'elle conservât dans tout son développement jusque dans les Gaules le nom d'Aurelia, il est certain que, dans ce long trajet, elle prenait plusieurs noms particuliers, soit qu'elle les empruntât aux embranchemens qu'elle faisait, soit qu'elle en fût redevable aux citoyens romains qui avaient coopéré à sa prolongation. On a dû dire ainsi : *Via Æmilia Scaura*, ou bien *via Julia Augusta in via Aurelia*, ou *via Æmilia Lepida in via Flaminia*. Il a dû en être de même d'une autre grande voie de communication, *via Appia*, qui de Rome descendait à Brindes, en Calabre, en passant par Capoue et Bénévent. La partie qui de Capoue allait à Brindes, aurait pris le nom de *Julia Augusta*, parce qu'Appius Claudius Caecus n'avait fait construire la route que de Rome à Capoue, et qu'Auguste l'avait faite continuer jusqu'à Brindes. D'après quelques auteurs la voie Aurélienne aurait encore pris le nom de *Trajana*, parce que, réparée par Adrien, il lui aurait donné le nom de son prédécesseur et de son père adoptif. On a encore supposé que la *via Julia* commençait ou faisait un embranchement à Vintimille, longeait la voie droite de la

Roja, et allait à *Polentia*, après avoir franchi le col de *Tanarello*, et coupé la *via Æmilia Scaura* dans la vallée de la Chiusa. Quelques vestiges d'une ancienne route, qu'on a découverte aux environs de l'ancienne Briga, sembleraient faire croire qu'une grande route a passé en effet dans le temps dans la vallée de la Roja; mais rien n'indique que ce fût une route romaine, et moins encore la *via Julia*.

XIV.

La Turbie. — Le trophée d'Auguste. — La fontaine. — Les ruines antiques et les constructions nouvelles. — Inscription curieuse. — Fragment de Pline le naturaliste. — Arc de triomphe d'Aoste. — Divers peuples.

Au retour du sanctuaire de Laghetto, en prenant la grande route de Gènes, on arrive, en quelques minutes, au village de la Turbie, dont l'emplacement est digne de fixer l'attention du voyageur par l'ensemble des points de vue qui de là frappent les regards, et surtout par les restes majestueux d'un monument triomphal, que le sénat de Rome fit élever sur cette montagne à César-Auguste empereur, en commémoration des victoires qu'il avait remportées sur les peuples des Alpes, longtemps la terreur des Romains qui passaient dans les Gaules. On croit que ce monument fut érigé l'an 700 de la fondation de Rome, lorsque César-Auguste ferma le temple de Janus.

A l'entrée du village coule une fontaine récemment construite sur le même emplacement que celle des Romains et alimentée par les eaux de la même source. L'église et la plupart des maisons sont bâties avec des matériaux provenant des ruines du trophée d'Auguste. Sur des pierres de taille ajustées aux façades des habitations, sur d'autres pierres équarries servant de siége devant leurs portes, on lit encore des restes d'inscriptions, frustes en grande partie : les plus remarquables sont celles en marbre blanc, placées dans la maçonnerie extérieure d'un portique situé près de l'hôtel de ville; elles portent les inscrip-

tions N.° 11, 12, 13 et 14 (voir la feuille des inscriptions des colonnes milliaires).

Ces fragments d'inscription, et plusieurs autres que l'abbé Gioffredi affirme avoir vu de son temps, paraissent avoir appartenu à une table de marbre placée à l'une des façades du trophée d'Auguste et sur laquelle étaient gravés les noms des peuples vaincus par cet empereur. Le mot RVMPILI devait faire partie du mot *Trumpilini*; et les autres lettres, dont on ne voit que le pied, devaient composer le mot ALPINAE. Le mot NOS devait faire partie de *Venostes*, et les lettres NI formaient vraisemblablement la finale des mots *Camuni*, *Breuni*, *Seduni*, *Ucini*, *Brigiani*, *Esubiani*, *Ectini*, *Vergunni*, *Velauni*.

Dans une maison rustique du village de la Turbie il existait, il y a un an, à l'embrasure d'une fenêtre, un fragment en marbre sur lequel est gravé la moitié seulement de la lettre N. Ce morceau de marbre faisait probablement partie de la table du trophée, et il devait se trouver en tête de l'inscription au mot *Pont*, puisque la longueur de la lettre N est de 36 centimètres et demi, tandis que les lettres du mot *rumpili*, *nos* et *ni* n'ont que 18 centimètres de long. S. E. M.r le comte de Cessole a fait transporter à la bibliothèque publique de Nice ce fragment de marbre.

Il n'est pas douteux que ce monument ait été un des plus magnifiques qu'aient élevés les Romains, si l'on en juge par le squelette informe, mais encore colossal qui est resté debout; par les décombres et les monceaux de ruines épars sur le plateau; par le mur d'enceinte dont on distingue les débris et qui fut construit à l'époque des guerres civiles. Dans la feuille des inscriptions des colonnes milliaires, et au N.° 15 nous avons donné l'inscription qui était placée au trophée d'Auguste, elle est ainsi

rapportée par Pline le naturaliste (livre III, chapitre X).

Pline ajoute: *Non sunt adjectæ Cottianæ civitatesXII quæ non fuerant hostiles, item attributæ municipiis lege Pompeiâ.*

Et, indépendamment de ces douze villes du roi Cottius, il ne faut pas oublier le Védiantiens, qui furent des premiers à faire alliance avec les Romains.

Quelques écrivains, en cherchant à assigner aux peuples mentionnés dans cette inscription les habitations modernes, ont pensé qu'il fallait les chercher, pour la plupart, dans les alpes Ligustiques et Maritimes, et que, par exemple, les *Trumpilini*, cités en tête, étaient les habitants de la Turbie, dont on a fait dériver le nom de *Trophaea Augusti.*

On a mis en avant d'autres versions encore sur l'étymologie de la Turbie, ville qui, avant l'érection du trophée d'Auguste, portait le nom de *Villa Martis.* Les uns prétendent que ce nom dérive de *Turris pia* (tour pieuse), d'Antonin le pieux; d'autres de *Turris in viâ* (tour sur la route); mais la plus vraisemblable est celle qui en trouve l'interprétation dans Τροπαια *trophaea*, mot grec qui signifie *monument* et qui est devenu par corruption *Turpia*, *Turbia*, *Torbia* ou *Orbia.*

On a vu encore dans les *Lepontii*, ceux de Levens; dans les *Viberi*, ceux de Bevera; dans les *Brigiani*, ceux de la Briga; dans les *Sogiontii*, ceux de Saorgio; dans les *Esubiani*, ceux de la Vésubie; dans les *Ebroduntii*, ceux de Beuil; dans les *Gallitæ*, ceux de Gillette; dans les *Oratelli*, ceux d'Utelle; dans les *Velauni* ceux de Beuil ou de Vuels etc. (1).

(1) Rien n'est plus incertain que les lieux qu'habitaient ces deux derniers peuples; les uns veulent que les *Velauni* soient les habitans de Beuil, d'autres placent ces peuples à Vuels ou Utelle, d'autres enfin

Mais, si l'on considère qu'une inscription semblable a été gravée sur l'arc de triomphe d'Aoste, érigé en l'honneur de César-Auguste, pour avoir soumis les 48 peuples qui y sont mentionnés, comme cela résulte (au dire de Renanus, de Guichenon et d'autres écrivains), des fragments de cette inscription gravée sur marbre, découverts au faubourg de S.t Ours de la cité d'Aoste; si l'on considère enfin que, de l'avis de la plupart des anciens auteurs, les *Trumpilini* étaient les peuples qui habitaient la Valtelina; les *Camuni*, les *Vennonetes*, les *Catenates*, les *Rugusci*, les *Calucones*, les *Brixentes*, ceux de la Rhétie dans le Tyrol; les *Venostes*, ceux de la Val-Venosca aux sources de l'Adige; les *Breuni*, ceux de la Val-Breunia ou Bregna vers les sources du Tessin; les *Vendéliciens*, les *Consuanètes*, les *Vérucinates*, les *Licates*, ceux de la Bavière et du Wurtemberg; les *Lepontii*, ceux des Alpes Lépontiennes faisant partie de la Suisse italienne; les *Viberi*, les *Nantuates*, les *Seduni*, les *Veragri*, les habitants de la vallée Pennine (Valais), les *Salassi*, ceux de la Vallée d'Aoste; les *Brigiani*, ceux de Briançon; les *Sogiontii*, ceux de Digne; les *Ebroduntii*, ceux d'Embrun; les *Esubiani*, ceux des environs

vers le confluent de l'Esteron et l'embouchure du Var: les *Oratelli* seraient encore cette peuplade qui habitait la vallée de la Tinée, ou ceux du Puget-Theniers ou d'Entrevaux. Papon remarque que *Oratelli* est composé des mots *or* qui en celtique signifie fleuve, rivière, et de *tel* qui veut dire montagne, élévation; en effet Utelle est bâti vers la base d'une montagne très-élevée au pied de laquelle coule, d'un coté la Vésubie et de l'autre la Tinée. De cette élévation célèbre dans le comté de Nice, pour le sanctuaire qu'on y a bâti sous l'invocation de Notre-Dame des miracles, on jouit d'une vue des plus immenses et des plus diversifiées. Depuis les sommités bleuâtres de Vellega (*Vel-ego*) de Montbego (*Mons-ego*) qui surgissent vers l'est, de Monier (*Mons-niger*) qui s'élève majestueusement au nord, et les montagnes très-éloignées de la Provence, qui bornent à l'ouest l'horizon, la vue plane au sud à une distance incommensurable sur la mer.

d'Ubaye dans la vallée de Barcelonnette, les *Gallitæ*, ceux de Guillestre dans le Dauphiné ou de Colmars; les *Nementuri*, ceux d'Entraunes; les *Triullati*, ceux du village d'Allos, où prennent leur source le Var et le Verdon; les *Eguituri*, ceux de Guillaumes; les *Suetri*, ceux de Brignoles et de Draguignan; les *Nerusi*, ceux de Vence etc.; il s'ensuivra qu'Auguste avait fait ériger de pareils trophées sur divers points, entr'autres à la Turbie et à Aoste, *Augusta Praetoria*, et que, par ces mots à *mari supero ad inferum*, il faut entendre cette vaste portion de terre qui, sous la forme d'un grand arc de cercle, s'étend depuis la mer Adriatique, ou le golfe de Venise, jusqu'à la Méditerranée, entre Gênes et Marseille, et comprend les peuples des Alpes Rhétiques ou des Grisons, ceux des Alpes Pennines, Grégoises, et Maritimes, ou Ligustiques.

Enfin ce qui paraît aujourd'hui bien prouvé par l'histoire, c'est que les habitants des Alpes Maritimes, ou Ligustiques, et surtout, les plus puissants d'entr'eux, les Saliens et les Liguriens, occupant d'ordinaire les hauteurs et les défilés de ces montagnes, donnèrent plusieurs fois de l'inquiétude aux Romains, quand ils se dirigeaient vers la Gaule pour passer ensuite en Espagne, ou quand ils volaient au secours de leur alliée la république de Marseille, presque toujours en guerre avec les Saliens. Ces peuplades, quoiqu'à demi-sauvages, étaient si puissantes, qu'il fallait aux Romains de très-fortes armées pour s'ouvrir un passage à travers leur territoire. Strabon rapporte (dans sa Géographie, chap. I) que tout ce que les Romains purent en obtenir, après 80 ans de guerre, ce fut un espace libre de 12 stades (un peu plus d'un tiers de lieue) pour leurs communications journalières.

Voiei ce que, sur le rapport de plusieurs auteurs très-aneiens, Fodéré, dans son *voyage aux Alpes Maritimes*, dit de ces peuples et en partieulier des Liguriens et des Saliens :

» En 568 de Rome ees peuplades battirent si bien l'armée de L. Bœbius qui passait en Espagne, que les Marseillais, au rapport d'Orosius, purent seuls en aller porter la nouvelle à Rome, attendu qu'il ne resta plus parmi les Romains un homme en état de remplir les fonctions de messager. » D'après quelques historiens cette bataille aurait été livrée aux environs du *port d'Hercule* (Villefranehe) et sur les hauteurs qui entourent sa baie. « Les Liguriens et les Saliens, tour-à-tour défaits par le consul Q. Opimius, en l'an de Rome 627, par le proconsul Sextius, fondateur d'Aix en Provence, en 631; puis par le consul Q. Martius et, en 663, par C. Caecilius, semblaient comme le Phœnix renaitre, ehaque fois, de leurs cendres. Ils furent vaineus encore, près du Var, en bataille rangée, par le proeonsul Cn. Domitius; et les Allobroges, leurs alliés, y laissèrent 20,000 morts et 3,000 prisonniers. On les voit perdre eneore, après une longue guerre, 14,000 hommes dans une seule affaire où ils sont battus par Appius Claudins Pulcher et par C. Valerius Falconius. »

Cependant jamais on n'avait pu les réduire en servitude. Ils étaient encore si redoutables, que ce fut un honneur de les avoir vaineus et d'ajouter leurs noms à eeux des peuples soumis par les armées d'Auguste. *Alpes etiam Maritimae, quas Ligures capillati hactenus liberi incoluerant, in servitutem redactae sunt* (Dion. lib. 54). »

« Une puissante cause rendait ees peuples si difficiles à dompter: c'était l'amour de la liberté dont ils se montraient si jaloux, qu'ils préféraient la mort à la servi-

tude. Tite-Live et Orosius nous apprennent qu'en l'an de Rome 635, les Saliens, se voyant enveloppés, et hors d'état de résister aux armes du consul Q. Marcius, se précipitèrent dans les flammes, après avoir égorgé leurs femmes et leurs enfants; que ceux qui n'eurent pas le temps de périr ainsi et d'échapper aux Romains par cette voie, se poignardèrent, ou s'étranglèrent, ou se laissèrent mourir de faim, et qu'il ne se trouva pas même un de leurs enfants à qui l'amour de la vie ait pu faire supporter la captivité. »

L'histoire indique les environs de la Turbie comme le lieu ou les Saliens et leurs alliés les Liguriens se livrèrent à ces derniers actes d'un sauvage désespoir. Ce fut dans ces temps reculés, observe Bouche dans *son essai sur l'histoire de Provence*, que les anciens Provençaux, les Saliens, pratiquèrent, à la face du ciel, cette maxime antique et révérée chez eux, que les hommes naissent libres; que la liberté est un bien qu'on ne peut ni vendre, ni échanger, ni perdre; qu'un homme n'a jamais un droit de propriété sur un autre homme. Rome que dévorait depuis son berceau la soif de tenir l'univers sous ses pieds, Rome qui croyait que toutes les nations étaient faites pour être ses esclaves, dut être certainement bien fière d'avoir vaincu un peuple qui défendait si bravement sa liberté; un peuple dont les devanciers, ou les voisins, l'avaient fait trembler dans son Capitole et avaient menacé de la détruire de fond en comble, elle qui ne voulait exister que pour dominer et tyranniser l'univers.

Après la victoire remportée par César-Auguste sur ces peuples des alpes, les Romains, pour gagner l'affection des habitans, leur accordèrent les mêmes privilèges des villes latines; les inscriptions suivantes gravées sur deux

pierres à sacrifice qui existent encore de nos jours à la porte de l'église de Ville-vieille terroir de Châteauneuf, en font foi.

P· S· D· I·
Q· ENIBOVDIVS
MONTANVS
LEG· III ITALICAE
ORDINATVS EX
EQ· ROM· AB DO
MINO IMP· M· AVR·
ANTONINO AVG·
ARAM POSVIT DEO
OREVAIO L· M·

P· S· I· D·
Q· ENIBOVDIVS
MONTANVS
LEG· III ITALICAE
ORDINATVS EX EQ·
ROM· AB DOMINO
IMP· M· AVR· ANTONI
NO AVG· ARAM POSV
IT DEO ABINIO·
L· M·

On a donné plusieurs descriptions conjecturales du trophée d'Auguste; sa forme primitive, celle qu'il reçut plus tard lors de l'invasion des Barbares, ont exercé fréquemment la plume d'ingénieux commentateurs, et de ces différentes descriptions il semble résulter que ce monument a eu d'abord pour base un soubassement en pierre de taille de 42 pieds carrés. Deux portes s'ouvrant, l'une au nord, l'autre au midi, donnaient accès à l'intérieur.

Sur cette masse quadrangulaire reposait un deuxième socle, dont le carré plus petit supportait à chacun de ses angles un faisceau d'armes allégorique. A l'une des faces, devait exister la table de marbre, portant l'inscription que nous avons rapportée. Aux autres faces étaient sculptés en demi-relief des trophées, tels que celui qui consiste en une cuirasse, sculptée sur une grande pierre de marbre, creusée en guise d'urne sépulcrale, qu'on voit près de l'église de la Turbie. Une rotonde, entourée de deux rangées de colonnes doriques et surmontée de la statue colossale d'Auguste, occupait le centre du monument. Dans les intervalles des colonnes se dressaient des statues représentant les héros les plus célèbres de l'histoire romaine. Des escaliers en limaçon, pratiqués dans l'intérieur, conduisaient au faite de ce monument gigantesque qui semblait fait pour l'éternité.

Du temps du bas-empire et lors de l'invasion des barbares, le trophée d'Auguste fut, en partie détruit, en partie comblé de maçonnerie et converti en une tour, comme le témoignent encore des restes de constructions et de créneaux qui contrastent avec l'œuvre des Romains. Quelques auteurs prétendent que ce furent les habitants de ces montagnes qui le transformèrent en fortification pour s'y mettre à l'abri des attaques des Lombards et des Sarrasins; d'autres, que ce furent ces barbares qui en firent un *fraxinet* et le renversèrent plus tard en partie. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'au XVII siècle il était encore considéré comme une forteresse et que le maréchal de Villars, à l'instigation du prince de Monaco, accomplit ce que n'avaient pas osé tenter les barbares vainqueurs: ce vandale indigène fit sauter en l'air presque tout ce qui restait du monument d'Auguste.

On trouve dans *le théâtre des états de Savoie* un des-

sin de cet édifice historique tel qu'il a dû sortir des mains des architectes de Rome. Une autre planche le représente transformé en une tour; M. le baron de Malzens, dans son *travail sur les monuments de l'antiquité romaine*, nous a laissé une vue de ses ruines telles qu'elles frappent encore le regard des voyageurs. Ce monument si pittoresque par sa position et ses ruines attire l'attention des dessinateurs et des peintres ; des tableaux variés le représentent sous divers aspects , le plus remarquable de ces tableaux est celui que M. le chevalier Barberis a donné dans son *album* ou *souvenir de Nice.*

XV.

Roquebrune et ses rochers.—Menton et le pont S.t Louis. — Monaco et la tête du chien. — Les moines servant de supports. — L'Hercule monœcus. — Les deux ports. — Confusion. —

En descendant de la Turbie à Menton, on aperçoit, à gauche, le village de Roquebrune, remarquable par sa position sur des masses énormes de cailloux roulés, agglomérés ensemble par un ciment très-dur, qui se sont détachées des flancs de la montagne du même nom, distante de là d'une centaine de toises. On a prétendu que cet événement arriva lorsque ce village était déjà bâti sur ces masses de rochers et qu'il fut entraîné intact avec elles.

Rien de plus gracieux que l'aspect de la ville de Menton et des campagnes environnantes. Comme le climat y est beaucoup plus chaud qu'à Nice, ces campagnes magnifiques, couvertes de citronniers et d'orangers qui embaument l'air, ressemblent à des jardins d'agrément qui attirent les pas du voyageur.

Dans ce pays enchanté, il n'y a pas jusqu'aux noires infractuosités,, aux déchiremens des crêtes et des pics aigus, qui hérissent les montagnes environnantes. qui n'ajoutent à l'illusion. Quand on a été à Menton, on ne doit pas en partir sans avoir visité les moulins du prince de Monaco et le pont S.t Louis. Ces moulins d'une construction très-ingénieuse, sont situés au nord de Menton dans la vallée de *Creis*, et à un quart de lieue de dis-

tance. La route qui y conduit est très-commode et pittoresque; on voit sur les revers des collines qui forment la vallée de *Creis* des magnifiques plantations de limoniers se confondre avec des forêts d'oliviers et de pins. Le pont S.t Louis est à l'est de Menton à un quart de lieue de distance, sur la route qui mène à Vintimille.

Dans un site des plus pittoresques, entre deux rochers, de forme colossale, coupés à pic, s'élance ce pont, aussi solide que léger, haut de 80 mètres et n'ayant qu'une seule arche dont la corde est de 22. A l'aspect de cette œuvre hardie, sortie des mains des hommes, on ne sait ce qu'on doit le plus admirer, de la grandeur du travail, ou des difficultés qu'il a fallu vaincre pour l'accomplir.

A l'ouest de Menton, la vue s'arrête sur une petite ville fortifiée, assise sur un roc taillé en mamelon et qui s'avance dans la mer. Elle n'a d'autre importance que sa position: c'est Monaco. La perspective est étendue et variée. De la masse des objets se détachent le palais du prince souverain et le château que domine un énorme rocher appelé la tête du chien.

Roquebrune, Menton et Monaco, forment les états du Prince régnant Tancrède de Florestan-Roger-Louis Grimaldi. La population est d'environ 6500 habitants, dont 4000 à Menton, 800 à Roquebrune et 1600 à Monaco, la capitale. Le roi de Sardaigne entretient garnison dans cette principauté dont il est suzerain. Le prince a le droit de battre monnaie. Ses armes ont pour supports deux moines, allusion, suivant Bouche, au mot latin *Monœcus* maladroitement confondu, dans des temps d'ignorance, avec celui de *Monacus*, moine.

Cette ville est célèbre par sa haute antiquité: un héros à la fois fabuleux et historique en aurait été le fondateur. Si l'on en croit Diodore de Sicile, Denys d'Halicarnasse,

Ammien-Marcellin et d'autres auteurs anciens, un Hercule, que les uns font grec d'origine, d'autres, égyptien ou barbare, serait venu avant Bellovèse, neveu d'Ambigate roi des Celtes, dans les alpes et le littoral ligurien pour y établir des colonies. Cet Hercule (nom générique appliqué dans l'antiquité à tous les héros, et qui paraît n'avoir été qu'un de ces Pélages ou Phéniciens qui entreprirent des expéditions hardies et lontaines), après avoir vaincu dans le Piémont un roi *Taurisque*, et, en Espagne un roi *Gérion*, aurait pris possession de ce rocher, sur lequel les aborigènes, qui déjà le regardaient comme un Dieu, lui auraient élevé un temple auquel succéda la petite ville de Monaco; et, comme il voulait y être adoré seul, on aurait donné à ce lieu le nom de *Monæcus*, du grec *μονος solus*, *seul*. De là encore le nom du port qu'on y creusa et qui d'après l'itinéraire d'Antonin, Pline, Ammien-Marcellin, Tacite, portait dans ces temps reculés le nom de *portus Herculis Monæci*.

Cependant Ptolomée, Lucano et d'autres écrivains qui ont approfondi la géographie ancienne, établissent une distinction entre le port de Monaco (*Monæci portus*) et celui d'Hercule. D'après ces autorités, le premier serait celui de Monaco, ou des Morgues, et le second, celui qui aurait existé dans la rade de Villefranche, vers le lieu qui porte aujourd'hui le nom de *Passable*. Ce port aurait été creusé, si l'on en croit la tradition, par les ordres du même Hercule, après la victoire décisive qu'il aurait remportée sur les peuples voisins. Le port d'Hercule, détruit lors de l'invasion des barbares dans les Gaules et en Italie, aurait été reconstruit plus tard et appelé *Olivula*, du nom d'un village et d'une forteresse (*castrum de monte Olivo*), bâtis à quelque distance. On assure que le port et le village d'*Olivula* furent dévastés de fond en

comble par les Sarrasins. Bouche dit, dans sa corographie, que les habitants se retirèrent à Villefranche, lors de sa fondation, attirés par les franchises qu'on accordait à ce nouveau port.

De nos jours, on ne distingue, soit à *Passable*, soit sur tout autre point de la rade de Villefranche, aucune trace, aucun indice qui fasse soupçonner qu'il y ait jamais existé aux alentours un village, une forteresse, encore moins un port, et, sans une relation du voyage de Grégoire XI, d'Avignon à Rome, dans laquelle on lit *Villamfrancam*, *sive portum Olivæ intravimus*, on serait porté à croire que le port et le village d'*Olivula* ont plutôt occupé, dans le quartier de Beaulieu, près de l'église, un emplacement que domine une montagne appelée *mons Olivæ*, maintenant S.t Michel, au pied de laquelle on aperçoit encore quelques vestiges d'anciennes habitations et des ruines de tombeaux.

Les renseignements sur lesquels s'appuie Strabon pour démontrer que le port d'*Herculis Monæci* est bien celui de Monaco (Morgues) semblent lever tout doute à cet égard. Il dit en effet, *Monæcus portus statio quædam est non magnarum, non multarum capax navium, templum habens Herculis cognomento Monæci.* — Ceci ne peut s'appliquer ni à la rade de Villefranche (qui peut recevoir une armée navale) ni aux environs, dans lesquels il n'y a jamais existé de temple consacré à *Hercules Monæcus.* Strabon, d'ailleurs, dit encore que le port *Herculis Monæci* est éloigné d'Antibes de 200 stades, *ab Antipoli vero paulo plus stad. CC. abest*, et, comme il faut huit stades pour faire un mille, les deux-cents stades font 25 milles, distance qui, d'après Bouche, s'accorde mieux avec Monaco (Morgues) qu'avec la rade de Villefranche qui n'est qu'à environ dix milles d'Antibes.

De tout ce que nous avons rapporté sur les anciens ports *Monœci* et *Herculis* il résulte qu'à cet égard les opinions des historiens et des géographes anciens sont fort divisées. Suivant les uns, lorsque, dans les anciens auteurs, il est fait mention de *portus Herculis Monœci*, ou seulement de *portus Herculis*, cela doit s'entendre, comme l'a pensé Gioffredi, d'un port situé dans la rade de Villefranche, tandis que, suivant les autres, le *portus Herculis* ou *Herculis Monœci*, est celui de Monaco. Dans la table de Peutinger, ou table théodosienne, et dans l'itinéraire d'Antonin, où sont indiqués presque tous les ports depuis Rome jusqu'à Arles, indépendamment de celui d'*Olivula* et de celui de *Monœci*, lequel, d'après ces autorités, serait celui de Monaco; il est encore fait mention de deux ports, existant à cette époque, entre celui de Monaco et la rade de Villefranche, et appelés *Avisionem portus* et *Anaonem portus*, qu'on a présumé avoir dû être, le premier, au pied de la montagne d'Esa (*Isio* ou *Avisium*), au fond d'une anse qu'on nomme aujourd'hui *Mala*, et le second, dans le golfe S.t Jean, vers le cap San Souspir, et appelé aujourd'hui *le port des fosses*.

Voici un relevé de l'itinéraire cité:

Ab Albintimelio Herculem Monœci portus	M. P. XVI
Ab Hercule Monœci Avisionem portus	M. P. XXII
Ab Avisione Anaonem portus . . .	M. P. IV
Ab Anaone Olivulam portus . . .	M. P. XII
Ab Olivula Niciam plagia	M. P. V
A Nicia Antipolim portus	M. P. XVI

Dans cet itinéraire les distances assignées d'un port à un autre ne s'accordent guère avec celles des lieux où ont existé ces anciens ports: la distance de 16 milles, ou 16,000 pas géométriques, fixée du port de Monaco à celui d'*Avisio*, est à peine de 2 milles; et la distance

indiquée de Monaco à la plage de Nice n'est point admissible, lors même qu'on supposerait que le voyageur côtoye le rivage de la mer et longe tous les petits golfes et jusqu'aux moindres sinuosités du littoral.

Ainsi, s'il n'est pas démontré, sans réplique, par l'histoire que l'ancien port de Monaco est positivement celui qui portait dans l'antiquité le nom d'*Herculis Monœci*, il faut convenir aussi que les distances, que les itinéraires assignent d'un lieu à un autre sont pour la plupart erronées (1). La même incertitude règne chez les auteurs anciens pour ce qui concerne l'emplacement réel du port *Oxibius* que les uns voient entre Fréjus et Antibes, là où est le port actuel de Cannes, tandis que

(1) L'itinéraire d'Antonin, non seulement parait fautif dans les distances qu'il donne d'un port à l'autre, mais encore dans celles qu'il donne d'une ville à l'autre. En effet, dans la voie romaine, la distance qu'il assigne depuis *Albintimilia* (Vintimille) jusqu'à *Alpes summa* (Turbie) en passant par *Lumon* ou Cap-martin est de seize milles. Eh bien ! nous savons maintenant, d'après le témoignage irréfragable des pierres milliaires, dont nous avons déjà parlé, qu'en parcourant la route romaine, la distance qu'il y avait depuis Vintimille jusqu'à la Turbie, n'était que de quatorze milles ; en effet, le nombre des milles gravés sur la colonne milliaire qu'on a trouvée en dernier lieu à la Turbie, et qui a été transportée à la bibliothèque publique de Nice, est de DCIV milles ; et comme il existe à Vintimille, dans l'église de S.t Michel, deux autres de ces colonnes milliaires, dont le nombre des milles est de DXC, la distance de Vintimille à la Turbie n'était pas de seize milles, mais de quatorze seulement.

IMP· ANTONINVS
PIVS FELIX AVG·
PONI CVRAVIT
DXC·

IMP· CAESAR
AVGVST· IMP· X
TRIBVNICIA
POTESTATE XI
DXC·

d'autres veulent qu'il soit précisément celui d'*Anaon*, ou celui d'*Olivula*, et cela, parce que Polibe et Strabon, parlant des différents peuples de ces contrées, et procédant de l'ouest à l'est, ont nommé les *Décéates* avant les *Oxibiens*; tandis que lorsqu'ils procédaient de l'est à l'ouest, ont nommé les *Oxibiens* avant les *Décéates*; or, comme d'après l'opinion de tous les anciens géographes, les *Décéates* habitaient les environs d'Antibes, les *Oxibiens* devaient nécessairement avoir leur territoire en deçà du Var, depuis Villefranche où ils possédaient le grand port *Oxibius*, jusqu'à *Album Intimilium* (Vintimille), et dans l'intérieur jusqu'au col de Tende, leur ville principale étant *Cespitellum*, *Espel* ou *Sospel*.

XVI.

Les torrents du bassin de Nice. — Débordements. — Incurie, rapacité et dévastations des montagnards. — Encore la plaine de Nice. — Routes et chemins. — Eaux minérales. — Leurs principes. Leurs vertus. Leur analyse.

Les principaux torrents, appelés improprement *vallons*, qui coulent dans l'enceinte du bassin de Nice, sont ceux de S.t Pons, de S.t Michel, de S.t Barthélemi, de la Mantega ou de S.t Etienne, de Magnan et de Barla. Le premier sépare la colline de Rimiés de celle de Gairaut, vers les sommités desquelles il prend origine, traverse les quartiers de S.t Maurice et de *Fuont-Cauda*, parcourt la plaine de Camplong en divers ruisseaux, et va jeter ses caux dans le Paillon par un aqueduc situé à l'embouchure de ce torrent. Le second, parti des sommités du quartier de Gairaut, est alimenté par les eaux de la fontaine sainte, et de celle de Mouraille, et après avoir traversé les plaines de *Fuont-Cauda*, de S.t Michel, et de Camplong, dégorge ses eaux dans le torrent Paillon par le même aqueduc qui termine le vallon de S.t Pons. Le vallon de S.t Barthélemi commence par divers embranchements aux sommités des collines de la Sereine, de S.t Brancai ou Pancrace et de Pessicart, il forme le vallon obscur, parcourt les quartiers de S.t Silvestre, de S.t Barthélemi, reçoit dans son cours les eaux du vallon de Vargorbella, et celles de la fontaine du temple, traverse les plaines de S.t Michel, de S.t Etienne et de la Buffa, et

il va porter à la mer le tribut de ses eaux, après avoir traversé la route de France et le chemin des Anglais, sous deux petits ponts. Le vallon de la Mantega ou de S.t Etienne sépare la colline de Pessicart de celles de Ferick et de S.t Pierre aux sommités desquelles il prend son origine, parcourt les quartiers du Piol, de S.t Jean, et de la Buffa, reçoit dans son cours les eaux du vallon de S.t Philippe, et va se décharger dans la mer, après avoir traversé la route de France sous un petit pont. Le vallon de Magnan, le plus considérable de tous, prend sa source au territoire d'Aspremont, descend dans la vallée très-pittoresque de la Madelaine, ou de Magnan, formée à l'est par les collines de Ferick et de S.t Pierre, et à l'ouest par les élévations de Serrelong ou de Bellet, il reçoit dans son cours les eaux du vallon de Maupurga ou de la Bournalle, et après avoir passé sous le nouveau pont jeté sur ce torrent, il va déboucher dans la mer. Le vallon de Barla est formé vers son origine par le vallon de la Madonetta, et par celui de Terron, qui commencent aux sommités des collines de *Génestière*, de Terron et de Fabron, et après avoir traversé la route de France non loin de l'église de S.t Hélène, il va se jeter dans la mer.

Tous ces torrents ou vallons, peu profonds et en général très-resserrés, offrent, de leur source à leur embouchure, des points de vue et des paysages très-pittoresques, notamment celui de Magnan, qui, comme le torrent obscur, prend naissance dans des vallées ou ravins sombres, tortueux, accidentés. Leur lit, presque toujours à sec, peut être aisément parcouru et présente aux naturalistes, dans toutes les saisons, de riches moissons de plantes rares et d'insectes; aux peintres, aux poètes, des paysages aussi agréables que variés; aux philosophes, des sites

solitaires invitant à la méditation; mais, dès qu'arrivent les pluies abondantes et la crue des eaux, alors ils s'enflent rapidement; des cailloux arrachés des berges voisines, roulent pèle-mèle, entrainés dans leur lit, et des débordements très-souvent inévitables portent la dévastation dans les campagnes environnantes.

La plaine de Nice est traversée dans sa partie orientale par le torrent Paillon qui, vers son embouchure, sépare la ville du faubourg S.t Jean-Baptiste. Ce torrent, qui seul occupe dans la plaine un espace de 1000.m de long sur 300 de large, a ses principales sources au quartier de Mairanesk à deux lieues de Luceram, et à la montagne de Brauss au dessus de l'Escarène. Dans son cours de 6 lieues, il reçoit les eaux de plusieurs torrents, ou vallons, parmi lesquels il faut citer ceux de Contes, de Loana, venant de Peillon et de Peille; ceux de Cantarron, de Laghetto et de S.t André. Le Paillon, presque toujours à sec durant l'été, se change rapidement, dans les temps d'orages, de pluies abondantes et de crues d'eau, en un véritable fleuve, aux ondes bouillantes, impétueuses, roulant de gros quartiers de roc et des arbres, qu'elles ont déracinés dans leur passage. Alors elles débordent quelquefois, s'étendent sur la plaine et menacent même les faubourgs, la ville et les deux ponts jetés sur le torrent. Cette alarme s'est renouvelée deux fois en 1837.

Sur la gauche du torrent Paillon, dans la direction du nord au sud, la plaine se divise en quatre quartiers qui sont ceux de Bon Voyage, de Roccabiliera, de Riquiers et de Limpia. Sur sa droite, et dans la même direction, sont ceux de S.t Pons, de l'Arbre, de l'Empeirat, auquel succèdent vers l'ouest ceux de Camplong, de S.t Michel, de la Buffa, des Conques, de S.t Philippe et des

Baumettes. Quand on a franchi le vallon de Magnan, viennent les quartiers du Barri des Maçons, de S.te Hélène, de Carras, de Saignes, des Grenouillères, de l'Arenas et celui du Var qui a pour limite l'embouchure de ce fleuve éloigné de Nice d'une lieue environ.

Le Var prend sa source au territoire d'Allos, à la base d'une montagne appelée *lou Serre de Camaion*, ou la *Caillole*; nous avons déjà dit que c'est le *mons Cemenus*, *Cema*, ou *Acema* de Pline, le *mont Camelio* ou *Cemelio* de Giustiniani, ou bien encore le *mons Salvius* de Biondo. Ce fleuve sourd de deux fontaines, l'une, située au pied d'un roc appelé la *Bauma*, l'autre, au-dessous d'une prairie, nommée *Pralong*, l'une et l'autre à peu de distance du hameau d'*Astenck*, et à une lieue et demie du village d'Entraunes. Aux environs d'Allos, sur la montagne de Laus, on voit un lac de 4000.^{m} de circonférence d'où s'échappe d'une côté le Verdon, qui va se jeter dans la Durance, tandis que, de l'autre côté, paraissent s'épancher les deux sources du Var, attendu que, lorsque des avalanches se précipitent dans ce lac et en troublent les eaux, celles du Verdon et des sources du Var sont également troubles.

Le Var, ainsi nommé, dit-on, de *Varus*, *a variando*, *aut varius*, à cause de l'irrégularité de son cours d'environ 22 lieues, franchit les vallées d'Entraunes et de Guillaumes, puis, après avoir fait un grand coude, traverse la terre de Sausse, coule sous les murs d'Entrevaux, de Puget-Théniers, et de Touet de Bueil, descend par Malausène, Bausson, la Roquette, S.t Martin, et va se jeter dans la mer entre le territoire de Nice et celui de S.t Laurent. Ce fleuve reçoit dans son cours les eaux de la Tinée, de la Vésubie et de l'Estéron, qui grossissent considérablement son volume, surtout au printemps,

époque de la fonte des neiges alpines. Il est aussi accru par une foule de torrents, ou vallons, qui en ont fait un fleuve considérable, dont les débordements annuels causent des dommages incalculables sur les terres riveraines.

En général, le débordement des rivières, des torrents, des vallons, est un des fléaux, non seulement des plaines, mais encore des montagnes du comté de Nice. La nature qui, sur tous les points, ménage, dans ce pays, de précieux moyens d'étayer le terrain en pente, des monts et des côteaux, en y faisant croitre rapidement des arbres, n'est pas encouragée et aidée par l'art et l'industrie des hommes. Bien loin de là, les paysans qui habitent ces montagnes, sacrifiant partout l'avenir à un présent de courte durée, les couvrent de deuil en s'obstinant à y garder de nombreux troupeaux de chèvres dévastatrices; en enlevant les écorces des chênes pour en faire du tan; en coupant, en arrachant impitoyablement les racines du sumac pour la teinture; le buis pour la litière; en arrachant, pour chauffer les fours à chaux et à cuire le pain, tout ce qui reste de bouquets épars d'arbres résineux; en écobuant enfin beaucoup de terres vaines et vagues pour ne faire, comme les sauvages et les nomades, qu'une chétive récolte en passant. La terre, n'étant plus dès lors étayée et maintenue sur ces élévations par les racines des arbres et des arbustes, descend, de tous côtés, emportée par les eaux; les montagnes et les collines apparaissent dans leur honteuse nudité, pelées, réduites à leurs ossements; les petits ravins se changent en vallons, ou en torrents, et ceux-ci, dont le lit est exhaussé par les monceaux de pierres que les eaux détachent des montagnes latérales, se divisent au temps des pluies, débordent de toutes parts, et portent

le ravage et la désolation sur les cultures riveraines. Cet hideux tableau, que nous n'avons pas exagéré, doit faire vivement sentir le besoin de mettre en vigueur dans la comté de Nice des statuts forestiers locaux, de rendre à ces montagnes arides leur population d'arbres résineux, et surtout de diminuer considérablement le nombre des troupeaux de chèvres. Ces animaux, en broutant sans relâche les bourgeons et les pousses des jeunes arbres, achèvent ce qu'épargne la hache de l'homme. Dans le premier article des statuts, qu'il serait urgent de réclamer dans l'intérèt du pays, devrait être formellement introduite l'interdiction du parcours du menu bétail, et particulièrement des chèvres, pendant dix ans, sur les terrains qu'il importe de repeupler d'arbres.

La plaine de Nice est généralement cultivée avec assez de soin; dans plusieurs localités, la fertilité du sol est grande, aidée de la bonté du climat elle peut donner dans le cours d'une année quatre à cinq récoltes de plantes potagères.

Plusieurs canaux, destinés à l'irrigation, traversent cette plaine en divers sens. Vers le littoral, des arbres fruitiers, et de nombreuses plantes potagères couvrent ce sol fécond, divisé en enclos, de diverses grandeurs, formant autant de jardins, ordinairement coupés d'orangers, de bigaradiers, de limoniers, à l'ombre desquels les étrangers vont respirer le frais et jouir du plaisir de la promenade.

Nous avons déjà vu que la plaine de Nice est sillonnée de sentiers et de chemins pour les voitures, conduisant tous à des sites qui offrent d'admirables perspectives. Nous avons vu qu'indépendamment des routes du Var, de Turin et de Gènes, il y a des chemins pour les voitures qui mènent à S.t Barthélemi, et à Cimiés. Par le premier

qui cesse d'être accessible aux voitures vers le quartier du Ray, on arrive au village d'Aspremont en passant par Gairaut et par la colline de la Sereine. Le second conduit au village de Falicon, par Cap de Croix, où la route cesse d'être praticable pour les voitures. Vers l'ouest de Nice, plusieurs chemins, à la vérité mal entretenus, montent à cette lisière de collines qui bornent la plaine de ce côté. Les principaux sont ceux de S.t Sylvestre, qui va à S.t Brancai; de S.t Etienne, qui aboutit à Ferrick, après avoir suivi le col de S.t Pierre; ceux enfin des Baumettes, de Serrelong, de Génestières, de Fabron, de la Lanterne, de S.te Marguerite, qui, comme les précédents, se dirigent tous par divers sentiers vers les mêmes collines et vers les campagnes adjacentes. De toutes ces voies, la plus commerçante est celle de Serrelong, route principale, qui mène à S.t Martin du Var, et, de là, après qu'on a traversé le fleuve à gué, ou sur une barque, à Guillaumes en passant pour Gillette, Puget-Théniers, Entrevaux, etc. Un autre chemin provincial, celui du faubourg S.t Jean-Baptiste, conduit à S.t Etienne par S.t André, Levens, Utelle, Clans, etc. Il est à désirer que cette route centrale, depuis peu praticable pour les voitures, de Nice à Levens, soit continuée jusqu'au S.t Martin Lantosca en longeant la vallée de la Vésubie. Ce serait une vraie richesse pour Nice et pour toute cette vallée, puisque les frais de transport jusqu'à Nice de plusieurs articles de première nécessité qui abondent dans ces pays, en absorbent ou en doublent au moins la valeur. Le chemin, qui conduit dans cette vallée, commence au village de l'Escarène, à trois lieues de Nice, sur la grande route du Piémont.

Il serait encore à souhaiter que la route provinciale qui doit aller à Saint-Etienne, en côtoyant le Var et la

Tinée, et à laquelle on travaille depuis plusieurs années, fût bientôt achevée. Coupée par de fréquents chemins communaux elle ouvrirait à un grand nombre de villages de ces montagnes des communications, également avantageuses à leurs habitants et à la ville de Nice.

Si la création de routes, bien construites, bien entretenues, se croisant entr'elles, et facilitant et multipliant ainsi les communications et les échanges, est le thermomètre ordinaire de l'industrie, de la civilisation et de la richesse d'un peuple, comment s'étonner que les malheureux habitants des Alpes Maritimes soient généralement pauvres, étrangers à toute industrie, arriérés en civilisation, lorsque, à l'exception de la route du Piémont, tous leurs autres chemins sont étroits, mal entretenus, et souvent impraticables ? Dans ce pays, presque constamment accidenté, coupé de ravins, semé de rochers, les chemins, longent tantôt des précipices, dont l'œil n'ose pas sonder la profondeur, tantôt passent sur des terrains mouvants qui s'effacent à chaque crue, à chaque débordement. Demandez donc à ce peuple de l'industrie, du commerce, des communications fréquentes !

Un second avantage qu'on retirerait de la route centrale dont nous avons parlé, serait d'ouvrir un accès facile vers les eaux minérales sulfureuses du vallon de *Lancioures*, entre Roccabiliera et Saint-Martin Lantosca, situées dans un site agreste tout près des fertiles campagnes de *Berthemont*, aux magnifiques forêts de Châtaigniers. Aujourd'hui on n'y arrive qu'à cheval et par des sentiers mal entretenus.

De toutes les sources minérales du comté de Nice, celles de *Lancioures*, ou de *Berthemont*, sont les seules dont on pourrait tirer parti pour la fondation d'un éta-

blissement thermal. L'efficacité reconnue de ces eaux contre les affections cutanées, contre plusieurs maladies, dépendantes d'obstructions au bas-ventre etc., la pureté de l'air qu'on y respire, la température modérée qui y règne en été, la proximité de Nice, d'où, par un chemin accessible aux voitures, la distance serait moindre de 8 à 10 lieues, attireraient dans cet établissement beaucoup d'habitants de Nice et une grande partie des étrangers qui vont y passer l'hiver. On pourrait même, dans quelque cas, faire succéder les bains de mer à ceux d'eaux thermales.

Ces eaux sourdent de trois sources, peu éloignées les unes des autres. La plus élevée vers le nord, appelée *Saint-Michel*, jaillit du flanc méridional de la montagne *des Besses*, à cinquante pas environ du vallon de *Lancioures*. Une autre, celle de *S.t Jean-Baptiste*, située au pied de la même montagne, au-dessous du sentier qui mène à *Lancioures*, coule, au milieu de brouissailles, dans un trou, qui sert, au besoin, de baignoire. Enfin, la troisième, la plus abondante de toutes, celle de *S.t Julien*, occupe presque le lit du torrent de *Los Crotos*. Elle est voisine d'une masure, ruine d'un établissement, qu'au dire des villageois, le seigneur de Roccabiliera aurait fait construire pour son usage.

Une quatrième source, appelée *Saint-Jean*, que le peuple prétend être la plus abondante, coule dans le lit du torrent de l'*Espaliart*, entre celles de *Saint-Julien* et de *Saint-Jean-Baptiste*; mais, à l'époque où nous allâmes la visiter, elle était tellement obstruée par des blocs de pierre et de gros cailloux roulés, qu'y entraînent les eaux des torrents de *Lancioures* et de *Los Crotos*, qu'il nous fut impossible de la découvrir.

Toutes ces sources, qui coulent du pied des rochers

de *Geneiss*, contiennent les mêmes principes minéraux et ne diffèrent que par leur degré de température. Celle de *Saint-Michel* est froide et sert ordinairement de boisson. La température de la source de *Saint-Jean-Baptiste* est de 24 degrés Réaumur; celle de *Saint-Julien*, de 23. La température atmosphérique était alors pour toutes trois de 15; nous étions au 5 août. Il est très-probable qu'en pratiquant une excavation au pied du roc d'où coule la source de *Saint-Julien*, on y réunirait divers petits filets d'eau, qui sourdent à peu de distance et ont évidemment une origine commune. Peut-être en résulterait-il pour la source une température plus élevée; car il ne faut pas oublier que, dans l'expérience qui a donné 23 degrés, il n'a pas été tenu compte de la quantité de calorique que peuvent lui enlever les eaux très-fraiches, très-abondantes qui coulent tout près et la couvrent même quelquefois.

Du reste, les eaux de ces trois sources sont parfaitement claires et limpides, légèrement onctueuses au toucher; leur saveur est à peine sensible; leur odeur fort désagréable et analogue à celle des œufs couvis. Si on les laisse quelque temps au contact de l'air, elles perdent presque toute leur odeur et un peu de leur limpidité. Elles déposent un léger précipité blanchâtre, composé en grande partie de soufre hydraté, qu'on peut aisément recueillir aux lieux où elles ruissellent. Examinées dans un grand réservoir, elles présentent, à leur surface, un aspect oléagineux qui disparaît si la quantité d'eau est peu considérable. A mesure que les eaux coulent et descendent dans les réservoirs, pratiqués dans la terre pour les bains des gens du pays, il se dégage, de leur intérieur, une quantité de bulles d'un fluide aériforme, qui viennent crever à la surface.

Ces eaux rougissent la teinture de tournesol; elles jaunissent l'argent et noircissent le mercure; elles précipitent en noir les sels de plomb, et conservent cette propriété malgré l'ébullition. L'hydrochlorate et l'azotate de baryte déterminent dans ces eaux un précipité blanc, insoluble dans l'acide azotique et hydrochlorique. L'acide oxalique, l'oxalate d'ammoniaque, l'acétate de plomb font naître un précipité abondant, insoluble dans l'eau et dans l'acide sulfurique, et soluble dans les acides hydrochlorique et azotique.

L'eau de chaux, l'hydrochlorate d'ammoniaque, l'ammoniaque liquide, la potasse caustique et l'hydrocyanate de potasse ferrugineux n'ont pas d'action sur elles.

Les eaux de ces trois sources, soumises séparément à l'action du feu dans un vase de verre, laissent dégager une grande quantité de bulles, d'un fluide aériforme, composé, en grande partie, de gaz acide hydrosulfurique, de gaz acide carbonique et de gaz azote. Par l'ébullition, la limpidité de ces eaux n'est que légèrement troublée.

Par l'évaporation de l'eau jusqu'à siccité, on obtient un résidu de couleur blanche, légèrement fauve, dont le poids correspond à 6 décigrammes pour chaque deux litres d'eau. Sa saveur est salée, un peu piquante. Exposé à l'air, il attire sensiblement l'humidité. Une portion de ce résidu, soumise à l'action de l'acide hydrochlorique bouillant, n'a été attaquée qu'en partie. Une autre portion, introduite dans un tube de verre, bouché à une de ses extrémités, et chauffé jusqu'au rouge, a exhalé une fumée qui a bruni le papier *curcuma*; et elle a formé des vapeurs blanchâtres, quand on y a exposé un tube imprégné d'acide hydrochlorique, tout comme font les substances animales.

Par l'action des réactifs sur l'eau elle-même, et principalement par l'analyse du résidu qu'elle donne en l'évaporant jusqu'à siccité, on peut établir la composition des eaux minérales de Berthémont ainsi qu'il suit.

Pour chaque deux litres d'eau.

FLUIDES AÉRIFORMES.

Gaz acide hydrosulfurique	*quantité indéterminée.*
Gaz acide carbonique	
Gaz azote	

MATIÈRES FIXES.

Hydrosulfate de soude.	*six centigrammes.*
Hydrochlorate de soude	*cinq centigrammes.*
Sulfate de chaux .	*quatre centigrammes.*
Sulfate de soude	*dix centigrammes.*
Silice	*cinq centigrammes.*
Matière végéto-animale	*quantité inappréciable.*

La quantité de résidu salin, que ces eaux fournissent par l'évaporation jusqu'à siccité, est si petite que je n'ai pas pu faire des expériences suffisantes pour reconnaître si elles contiennent du iode ; d'après même la quantité minime des sels que ces eaux renferment, on ne serait point porté à croire qu'elles jouissent d'une grande action sur l'économie animale, si elles ne contenaient beaucoup de gaz acide hydrosulfurique. Il est à regretter seulement qu'elles ne soient pas un peu plus chaudes, et que la route qui y conduit, ne soit pas en meilleur état.

XVII.

Eau potable. — Réceptacle de causes morbifiques. — Composition, analyse, comparaison, poids. — Excellente qualité des eaux de Nice pour les besoins domestiques et les opérations des arts. — Leur supériorité sur celles de Paris et de Turin. — Quantité et nature du gaz qu'elles contiennent. — Expériences. — Sources, fontaines et puits. — Tableau.

L'eau considérée comme boisson, considérée surtout comme pouvant être le véhicule de matières nuisibles à la santé, devait nécessairement fixer notre attention. Aussi nous en sommes-nous occupés d'une manière toute spéciale. On sait qu'à l'exception de l'eau de pluie ou de neige, l'eau contient toujours plus ou moins des principes qui en altèrent la pureté naturelle. Elle contient ordinairement des matières salines et terreuses telles que du carbonate de chaux, du sulfate de chaux, de chlorure de sodium, de chlorure de magnésium, de chlorure de calcium, des sels ferrugineux et des matières organiques, ce qui doit dériver de la nature des terrains qu'elle parcourt ou de diverses circonstances locales. A la vérité ces matières salines s'y trouvent d'ordinaire en si faible quantité, qu'elles n'influent pas sur sa bonté. Néanmoins tout le monde sait que les eaux diffèrent entre elles en saveur, en limpidité, en température, qu'elles sont plus ou moins propres à cuire les légumes, à dissoudre le savon, à extraire avec ou sans altération les substances aromatiques dans les infusions théiformes. Ces

différences dépendent du plus ou moins de corps étrangers qu'elles contiennent en dissolution, et selon qu'elles sont plus ou moins aérées.

C'est sous ce double rapport que nous avons analysé les principales sources ou réunions d'eau, employées à Nice aux besoins de l'économie domestique, et que nous avons comparé les résultats de ces différentes analyses. Nous sommes parvenus ainsi à démontrer quels sont les quartiers de la ville qui donnent les eaux les plus pures.

Les eaux, employées à Nice aux usages de la vie, sont, à quelques exceptions près, pures, limpides, pénétrantes, vives, sans saveur désagréable, légères, aérées. Leur température est constamment de 10 à 14 degrés (thermom. Réaum.). Leur poids spécifique ne s'éloigne pas beaucoup de celui de l'eau distillée. Elles dissolvent assez bien le savon et ne produisent que très-peu de grumeaux. Elles cuisent bien les légumes et nettoyent bien le linge. Si on les agite violemment dans une bouteille de cristal, elles ne produisent pas d'écume, seulement on voit se former, dans l'intérieur, une infinité de petites bulles, qui viennent crever à la surface, dès qu'on cesse de les agiter, ce qui prouve qu'elles ne contiennent pas de matières organiques, mais une petite quantité d'air. Ces eaux évaporées jusqu'à siccité ne donnent qu'un petit résidu blanc, dont le poids, pour chaque litre d'eau, varie, selon les quartiers de la ville et des alentours, depuis 0,108 grammes jusqu'à 0,352. Ce dernier poids, du reste, n'est applicable qu'aux eaux des sources qui sont dans le bois du Var. Dans la ville et aux environs, le maximum du résidu ne s'élève qu'à 0,310 de gramme. L'examen chimique de ce résidu nous a montré qu'il est formé de carbonate de chaux, de sulfate de chaux, de chlorure de sodium, de chlorure de magné-

sium, et de quelques indices de sulfate de soude. En considérant la nature, et surtout la très-petite quantité de ces matières salines et terreuses, nous pouvons établir que les eaux de Nice sont en général excellentes, et qu'elles conviennent fort bien aux usages domestiques et à toutes les opérations des arts. Si nous comparons ensuite le résultat de nos analyses avec ceux qu'on a obtenus sur les eaux de différents pays, sur celles de Paris et de Turin, par exemple, nous ne balançons pas à regarder celles de Nice comme beaucoup plus pures, puisque l'analyse de toutes les eaux qui servent à la ville de Paris, nous démontre que la quantité de matières salines contenues dans un litre d'eau varie, selon les lieux, de 0,128 de gramme à 0,680. Il y a même des eaux, telles que celles de Belleville et de Menilmontant, au regard de Saint-Maur, depuis le boulevard S.t Martin, et d'autres, telles que celles d'Alfort et surtout de Vincennes, qui en donnent, pour chaque litre, depuis 0,850 de gramme jusqu'à 2,890. A Turin les eaux des fontaines du palais de ville, réputées comme des plus pures, en contiennent, par chaque litre, 0,324 de gramme, ainsi que l'a prouvé, dans le temps, l'analyse chimique de mon maître et ami M. le professeur Cantù.

Comme nous l'avons dit, les eaux de Nice sont assez aérées; elles ont, en effet, la propriété de perler, c'est-à-dire de former, quand on les verse dans un verre, beaucoup de bulles diaphanes, qui disparaissent incontinent. Ces bulles aériformes sont d'autant plus visibles, d'autant plus abondantes, qu'on échauffe doucement l'eau et qu'on élève sa température jusqu'à l'ébullition. Pour déterminer la quantité et la nature du gaz qu'elles contiennent, nous avons rempli un *matras* d'eau; au moyen d'un bouchon troué, nous avons adapté, au col du *ma-*

tras, un tube de verre recourbé, également rempli d'eau: ce tube s'engageait sous une éprouvette graduée, disposée sur la cuve hydropneumatique; en échauffant l'eau peu à peu l'air était chassé et il se rendait sous l'éprouvette. Après quelques heures d'ébullition, le gaz contenu dans l'eau était entièrement dégagé. La nature de ce gaz, que nous supposions devoir être de l'air et du gaz acide carbonique, a été déterminée par le phosphore et par l'eau de barite; à cet effet nous avons introduit dans l'éprouvette graduée, au milieu du gaz dégagé de l'eau, un morceau de phosphore, fixé à l'extrémité d'une tige métallique. Laissant alors l'appareil à lui-même jusqu'à ce que le phosphore ne produisit plus de fumée blanche et ne répandit plus de lueur dans l'obscurité, il en est résulté que l'oxigène de cet air a été totalement absorbé. En prenant ensuite note de la diminution du volume du gaz et de celui qui restait, après que ce dernier avait été traité par l'eau de barite, qui absorbait le gaz acide carbonique, nous avons pu établir que cet air était presque entièrement formé d'oxigène et d'azote, dans le rapport de 0, 32, pour le premier, et de 0, 68, pour le second. Pendant ces diverses opérations, qui avaient pour but de déterminer le volume et la nature du gaz, nous avons eu égard à ce que la température de l'air ambiant fût toujours la même, ainsi que la pression atmosphérique.

La diminution du gaz, ou l'ascension de l'eau de barite dans l'éprouvette, indiquait la quantité de gaz acide carbonique; ce gaz est peu considérable notamment dans l'eau de source. Par ces moyens d'analyse nous avons reconnu que les eaux de puits sont, en général, un peu moins aérées que celles de source. Celles-ci donnent presque constamment, pour chaque litre d'eau, de 38 à 40

millièmes d'air, tandis que celles de puits n'en donnent que de 25 à 30. Aussi, si l'on expose à l'air, pendant quelque temps, de la limaille de fer avec de l'eau de source, d'une part; et de l'autre, de la même limaille avec de l'eau de puits, on observera que la première oxidera le fer bien plus vite que l'autre; si au lieu de la limaille on emploit du protosulfate de fer, les eaux de source présentent une sur-oxidation beaucoup plus prompte et sensible que celle produite par les eaux de puits avec le même réactif. Une chose cependant digne de remarque c'est, que l'eau des puits où existent des pompes, est un peu plus aérée que celle des puits où il n'y en a pas. Il serait donc à désirer qu'à Nice et dans les pays où l'on fait usage de l'eau de puits, on y adaptât des pompes; et, de cette manière, on aurait des eaux plus aérées, qualité très-essentielle pour sa salubrité, car il est prouvé, que c'est à la présence de l'air ou de l'oxigène que les eaux sont redevables de leur bonté, de leur saveur douce et agréable, de leur coopération à faciliter la digestion. Les eaux, en effet, peu aérées, celles surtout que l'ébullition a privées d'air, sont insipides et difficiles à digérer et troublent même les digestions. Il résulterait même des observations faites en Colombie par M. Boussingault que ce serait à l'usage des eaux peu aérées, qu'il faudrait attribuer les affections goitreuses si fréquentes dans ce pays.

Outre la légère différence existant dans les eaux de Nice relativement à la quantité d'air dont elles sont saturées, nous devons encore faire observer, qu'elles n'ont pas toutes le même degré de pureté, relativement à la quantité et à la nature des sels qu'elles contiennent. Les plus pures, celles qui réunissent les qualités des meilleures eaux sont, 1° les eaux du port qui coulent pres-

qu'au niveau de la mer; 2° celles de Limpia, peu distantes des précédentes; 3° les eaux du Surgentin, source très-abondante qui sourd au quartier de Roccabiliera au pied de la montagne du Vinaigrier et qui va se décharger dans le port, après avoir servi à l'arrosement des terres voisines et fait mouvoir plusieurs usines qui se trouvent sur son passage; 4° la source connue sous le nom de fontaine de la ville, sise au quartier de Riquiers, au pied de la colline de Villefranche, et qui, par un conduit souterrain, va également se jeter dans le port; 5° la source de S.t Sébastien, sous la maison Bollena à côté de la place Victor, et qui alimente le marché de la ville; 6° enfin toutes les sources qui coulent, à la gauche du torrent Paillon, dans les quartiers de Roccabiliera, Riquiers etc., soit qu'elles proviennent de ruisseaux, soit qu'elles dérivent de puits en plein air: elles sont toutes généralement pures, fraiches, excellentes, assez aérées. Les réactifs n'exercent sur elles qu'une très-faible action; ne contenant qu'une très-petite quantité de sels calcaires, elles seraient très-propres à l'usage de la teinture. Des essais faits en grand, il y a quelques années, par M. le comte d'Entraigues, ont démontré qu'elles conviendraient surtout pour donner de l'éclat aux teintures des gobelins.

Une source très-abondante, connue sous le nom d'*eau fraiche*, existe sur la rive droite du Paillon, dans le quartier de l'Arbre; et elle aboutit au faubourg de Nice sur la petite place S.t Jean-Baptiste. C'est à tort qu'on suppose dans le pays que l'eau de cette source est imprégnée de sels calcaires et notamment de plâtre, probablement parce qu'elle apparait près d'une masse de plâtre, adossée à la colline de Cimiés. L'analyse nous a prouvé, au contraire, qu'elle est pure, et ne contient

qu'une quantité minime de sulfate de chaux. Nous devons toutefois faire observer que les eaux qni sourdent sur cette masse de plâtre, sont excessivement chargées de sulphate de chaux. Nous les avons ainsi trouvées dans quelques puits et, en particulier, dans celui qu'on voit dans la maison de campagne de M. Amoretti. L'analyse nous a également démontré qu'il fallait beaucoup rabattre de la réputation de pureté faite aux eaux de la fontaine *dai pairou*, au quartier des Ponchettes, sous la route qui conduit au port, laquelle source jaillit du pied d'un rocher, formant une grotte, presqu'au niveau de la mer, avec laquelle elle communique, quand la mer est agitée. Ces eaux sont, au contraire, très-imprégnées de sels d'une nature analogue au sel marin. Il est cependant très-probable qu'en pratiquant une excavation dans le roc de cette grotte, sur la direction du château, et s'éloignant des bords de la mer, on obtiendrait de cette source une eau plus pure. Quoiqu'il en soit, nous avons, à différentes époques de l'année, analysé les eaux de cette fontaine et nous pouvons assurer que leur pureté est au-dessons de leur réputation dans le pays.

Pour remplir notre tâche, nous dirons encore que l'eau des puits situés dans le quartier de la Croix de marbre, est la moins pure de toute la ville, ainsi qu'on le verra dans le tableau ci-après de l'analyse des eaux des différents quartiers de Nice et des environs. Cette eau reçoit par infiltration un peu de sel (chlorure de sodium), infiltration qui a lieu principalement lorsque la mer est orageuse et violemment agitée: on remarque même que cet effet est alors appréciable sur l'eau de quelques puits fort éloignés de la mer, ce qui doit provenir de conduits souterrains naturels par où passe l'eau de la mer, lors-

qu'elle est refoulée sur la terre par les grandes vagues et par le vent. Généralement, à Nice, l'eau des puits est d'autant plus pure, qu'ils sont éloignés de la mer. Celle des puits existants sur les deux rives du Paillon ne l'est pas autant que celle des puits de l'intérieur de la ville, surtout quand le torrent gonfle rapidement et charrie une eau bourbeuse. Alors l'eau de plusieurs de ces puits est moins légère, elle a, en outre, une certaine odeur de limon.

Une louable habitude des habitants du pays est de faire nettoyer leurs puits en été et d'y déposer au fond une couche de débris de charbon qu'on recouvre d'un lit de gravier, précaution qui a pour résultat de purifier l'eau. Les eaux du Var, celles surtout qui restent stagnantes, sont très-mauvaises; elles se rapprochent de la nature des eaux de mare, elles ont un goût fade et sentent un peu le fumier. Outre des sels terreux et calcaires, elles contiennent des substances hétérogènes et organiques. Lorsqu'on les agite violemment dans un flacon de cristal, il se forme à leur surface une légère écume; évaporées jusqu'à siccité, elles donnent un résidu très-foncé en couleur, répandant une odeur assez sensible de corne qui brûle, lorsqu'on le projette sur des charbons incandescens. Ce résidu introduit dans un tube de verre bouché, à une de ses extrémités, et échauffé jusqu'au rouge, exhale une fumée qui brunit le papier *curcuma* et forme des vapeurs blanchâtres, quand on expose au milieu d'elles un tube imprégné d'acide hydrochlorique concentré.

TABLEAU *présentant l'*ANALYSE DES EAUX *de quelques puits de Nice, el de quelques sources des environs.*

NOMS DES LIEUX ET DES SOURCES	QUANTITÉ D'EAU analysée	AIR	ACIDE CARBONIQUE (gaz)	RÉSIDU PROVENANT de l'évaporation	SULFATE de CHAUX	CARBONATE de CHAUX	CHLORURE de SODIUM	CHLORURE de MAGNÉSIUM	SULFATE de SOUDE	MATIÈRE ORGANIQUE
	Litre									
Sources du port de Limpia, du Temple, de Surgentio, de la fontaine de la ville, et de la fontaine de Mouraille (1)	1	0, 032	0, 006	0, 108	0, 020	0, 068	0, 020	traces	»	»
Source de Saint Sébastien . .	1	0, 026	0, 008	0, 134	0, 020	0, 090	0, 024	id.	»	»
Source de l'eau fraiche . . .	1	0, 030	0, 006	0, 120	0, 026	0, 074	0, 020	id.	»	»
Puits de Nice .	1	0, 020	0, 010	0, 150	0, 026	0, 074	0, 040	0, 010	»	»
Puits du faubourg de la Croix de marbre . . .	1	0, 022	0, 008	0, 310	0, 054	0, 116	0, 100	0, 040	traces	»
Puits de Nice près de la mer . .	1	0, 022	0, 008	0, 240	0, 040	0, 098	0, 078	0, 024	traces	»
Sources du bois du Var . . .	1	0, 020	0, 010	0, 352	0, 066	0, 164	0, 066	0, 016	»	0, 040
Ruisseaux des terres du Var . .	1	0, 030	0, 008	0, 296	0, 066	0, 136	0, 048	0, 016	»	0, 030

(1) L'analyse chimique de ces différentes sources ayant donné des résultats presque identiques, je les ai rangées dans la même série.

XVIII.

Météorologie. — Observations thermométriques. — Tableau synoptique de ces observations. — Observations barométriques. — Tableau synoptique de ces observations. — Observations hygrométriques. — Tableau synoptique de ces observations. — Quartiers de Nice et des environs les plus secs et les plus humides. — Action des vents. — Miasmes.

Quoique placée à peu près sous la même latitude que Pise, Livourne et Montpellier, quoique située plus au nord que Hyères, Toulon, Rome surtout et Naples, Nice rivalise avec cette dernière ville, et a une supériorité incontestable sur toutes les autres pour la beauté du climat, et la douceur de la température. Ces avantages, elle les doit à sa position topographique, à cette double ceinture de montagnes qui, sous la forme d'un amphithéâtre, ouvert seulement au midi, abritent de tous côtés son fertile bassin. C'est surtout en automne et en hiver qu'on peut réellement juger de sa douce température. Rarement la neige se montre sur sa plaine et, quand il en tombe, elle fond d'ordinaire, en tombant, ou dès qu'elle a blanchi le sol. La gelée apparait quelquefois, mais dans certaines localités seulement, et l'eau n'est que légèrement condensée à la surface.

La beauté et la pureté d'un ciel presque toujours sans nuage, une température modérée, la salubrité de l'air, une lumière vive, la présence du citronnier cultivé en rase campagne, un sol constamment émaillé de fleurs,

dont un grand nombre sont originaires des tropiques, une nature qui se renouvelle sans cesse, font de ce coin de terre une serre chaude en hiver et un séjour délicieux dans toutes les saisons de l'année.

Mais, pour faire apprécier d'une manière exacte les qualités bienfaisantes d'un climat, des observations météorologiques sont indispensables. La différence, en effet, qui sépare le maximum et le minimum de la température, non seulement fait connaître la moyenne proportionnelle de l'état atmosphérique d'un pays, mais elle en détermine encore les oscillations, et ces oscillations sont précisément ce qui exerce le plus d'influence sur la constitution sanitaire d'une région, sur la vie et sur la mort de ses habitants.

Une période de treize années d'observations thermométriques (1830 à 1842) faites chaque jour à deux heures après midi, le soir à neuf heures, et le matin au lever du soleil, époques de la journée où le mercure arrive au maximum et au minimum de la température; démontre que le thermomètre Réaumur descend, dans le courant de l'année, deux ou trois fois seulement, au point ou au-dessous du point de congélation, ce qui, au reste, n'arrive pas régulièrement tous les ans, mais d'ordinaire, seulement dans la proportion de deux années sur trois. En hiver le minimum de la température n'a jamais été plus bas de deux degrés au-dessous de zéro; encore cette basse température, qui généralement ne représente que le froid de la nuit, du matin ou du soir, ne dure que quelques heures, quelques instants; vers le milieu du jour le thermomètre ne descend guère plus bas de 5° au-dessus de zéro, et la plus haute température ne monte pas au delà de 16°.

Au printemps le minimum de la température est de

TABLE des OBSERVATIONS THERMOMÉTRIQUES faites à Nice de 1830 à 1842 inclusivement.

(Thermomètre Réaumur et Centigrade)

Variabilité de la température pendant l'année et les saisons.

	Maximum		Minimum		Moyennes		Oscillations	
	R.	C.	R.	C.	R.	C	R	C
Année ...	25,5	31,8	-2,0	-2,5	12,7	15,9	27,5	34,3
Hiver .. .	16,5	20,6	-2,0	-2,5	7,7	9,6	18,5	23,1
Printemps	24,0	30,0	4,6	5,7	14,4	18,0	19,4	24,3
Eté	25,5	31,8	8,0	10,0	18,6	23,2	17,5	21,8
Automne	20,9	26,1	-1,0	-1,2	10,3	12,8	21,9	27,3

Différence de la température moyenne des saisons.

de l'Hiver au Printemps		du Printem. à l'Été		de l'Été à l'Automne		de l'Automne à l'Hiver	
R.	C.	R	C	R	C	R.	C
6,7	8,3	4,2	5,2	8,3	10,3	2,6	3,2
Différance moyenne des saisons						5,4	6,8

Variabilité de la température des mois et des jours.

	Maximum		Minimum		Moyennes		extrême oscillation des mois		minima oscillation des mois		extrême oscillation des jours		minime oscillation des jours	
	R.	C.	R.	C.	R.	C.	R.	C.	R.	C	R	C.	R.	C.
Janvier . .	12,5	15,6	-2,0	-2,5	6,5	8,1	14,5	18,1	0,0	0,0	10,3	12,8	0,2	0,3
Février . .	14,5	18,1	-0,5	-0,6	7,6	9,5	15,0	18,1	0,0	0,0	8,4	10,5	1,3	1,6
Mars . . .	16,5	20,6	1,0	1,2	9,0	11,2	15,5	19,3	0,0	0,0	8,1	10,1	1,1	1,3
Avril . . .	21,7	27,0	4,6	5,7	11,6	14,5	17,1	21,3	0,0	0,0	8,2	10,2	0,1	0,1
Mai . . .	22,5	28,1	7,3	9,1	14,4	18,0	15,2	19,0	0,0	0,0	8,4	10,5	1,2	1,4
Juin . . .	24,0	30,0	10,0	12,5	17,2	21,5	14,0	17,5	0,0	0,0	6,5	8,1	2,1	2,6
Juillet . .	24,8	31,0	13,0	16,2	19,4	24,2	11,8	14,7	0,0	0,0	6,2	7,7	2,0	2,5
Août . . .	25,5	31,8	12,0	15,0	19,5	24,3	13,5	16,8	0,0	0,0	5,5	6,8	0,0	0,0
Septembre .	24,0	30,0	8,0	10,0	17,3	21,6	16,0	20,0	0,0	0,0	7,9	9,8	0,0	0,0
Octobre . .	20,9	26,1	5,1	6,3	13,5	16,8	15,8	19,7	0,0	0,0	8,2	10,2	0,0	0,0
Novembre .	17,1	21,3	1,9	2,3	10,1	12,6	15,2	19,0	0,0	0,0	7,7	9,6	0,0	0,2
Décembre .	14,6	18,2	-1,0	-1,2	7,3	9,2	15,6	19,5	0,0	0,0	6,4	8,0	1,0	1,0

Différence moyenne dans la succession des mois.

	R	C.
de Janvier à Février	1,1	1,3
de Février à Mars .	1,4	1,7
de Mars à Avril . .	2,8	3,5
de Avril a Mai .	2,8	3,5
de Mai à Juin . . .	2,8	3,5
de Juin à Juillet . .	2,2	2,7
de Juillet à Août . .	0,1	0,1
de Août à Septembre	2,2	2,7
de Septembre à Octobre	3,8	4,7
de Octobre à Novembre	3,4	4,2
de Novembre à Décembre	2,8	3,5
de Décembre à Janvier	0,8	1,0
Différance moyenne des mois	2,1	2,6

NB. Les extrêmes, et par conséquent les oscillations de la température des quatre saisons et des mois ne sont pas toutes les années aussi prononcés que dans les observations relatives à la periode des treize années ci-dessus. Il y a des années où le thermomètre ne tombe en hiver qu'a 2 ou 3 degrés au-dessus de zero, et il ne monte pas en été au dela de 22.° R. Ordinairement l'échelle que le thermomètre parcourt la nuit et le jour est en

	R.	C.
Janvier	de 3 à 8	de 3,7 à 10
Février	de 5 à 10	de 6,2 à 12,5
Mars	de 6 à 12	de 7,5 à 15
Avril	de 8 à 14	de 10, à 17,5
Mai	de 11 à 16	de 13,7 à 20
Juin	de 14 à 18	de 17,5 à 22,5
Juillet	de 16 a 21	de 20, à 26,2
Août	de 18 a 22	de 22,5 à 27,5
Septembre . . .	de 13 à 19	de 16,2 à 23,7
Octobre	de 10 à 16	de 12,5 à 20,0
Novembre . . .	de 7 a 13	de 8,7 à 16,2
Décembre . . .	de 6 a 11	de 7,5 a 13,7

5°, et le maximum, de 24°. En été, le thermomètre s'élève très-rarement au-dessus de 24° à 25°; et le minimum dans cette saison n'a jamais été au-dessous de 8°. En automne, le point le plus haut où le thermomètre arrive est 21°; le minimum, 1° au-dessous de zéro; mais la température des quatre saisons n'atteint pas toutes les années de tels extrêmes. Généralement l'échelle que parcourt le thermomètre, est de 4° à 11°, en hiver; 10° à 17°, au printemps; 16° à 21°, en été; 8° à 15°, en automne. La température moyenne peut être évaluée, par treize années d'observations, pour l'hiver, à 7° 7; pour le printemps, à 14° 4; pour l'été, à 18° 6; pour l'automne, à 10° 3, et pour l'année entière, à 12° 7, soit qu'on calcule cette moyenne par la méthode ordinaire, soit qu'on la déduise des observations faites avec des thermomètres à maxima et à minima, soit enfin qu'on la base sur la moyenne de 9 heures du soir. Les moyennes des mois d'octobre et d'avril, sont encore très-rapprochées de celle de l'année; seulement celles du mois d'octobre sont un peu plus fortes, celles du mois d'avril un peu plus faibles. Pendant ces treize années, la moyenne la plus basse a été de 11° 4; la plus haute, de 14° 6, différence en maximum, 3° 7. Ainsi la moyenne de 12° 7, résultant de 13 années, présente une erreur probable de 3° 2. Enfin le climat de Nice (*voir la table des observations thermométriques*) offre, pour différence moyenne de la température des saisons, 5° 4, tandis que, dans la succession des mois de l'année, la différence moyenne n'est que de 2° 1.

Comme la saison d'hiver, qui est celle du séjour des étrangers à Nice, mérite le plus de fixer l'attention sous le rapport des variations thermométriques, nous avons, plusieurs fois, procédé aux observations qui la concernent,

avec trois thermomètres de comparaison, un, au nord, à l'abri de tout rayonnement, le second, au soleil, en plein vent, le troisième, au soleil, dans des lieux abrités par des murs, ou exposés à l'action du rayonnement produit par les parois voisines, soit verticales, soit inclinées. Le premier, de midi à 3 heures, marquait environ 8° à 10°, le second, 20° à 25°, le troisième, 30° à 33°. Ce dernier degré est, à peu près, le plus haut où, pendant l'année, le mercure arrive dans la colonne thermométrique, puisqu'en été, il est très-rare, que le thermomètre s'élève, exposé au soleil, ou dans des lieux abrités, au-dessus de 35° à 40°.

De ce qui précède il résulte qu'en hiver, entre les expositions du midi et celles du nord, l'ombre et le soleil, entre les lieux abrités surtout, et ceux qui sont en plein air, ou à l'ombre, il y a une différence de 12° à 24°. Ces brusques transitions du chaud au froid pouvant être nuisibles aux personnes d'une constitution faible et délicate, et particulièrement à celles prédisposées à la phthisie pulmonaire (1), il est prudent de faire usage d'ombrelles dans les longues promenades au soleil; après la promenade il ne faut pas non plus s'arrêter longtemps dans les lieux ombragés, quand même on serait muni d'un manteau. Enfin par le rayonnement vers les régions supérieures de la chaleur des corps terrestres, qui refroidissent d'autant plus considérablement les couches inférieures de l'air que le temps est calme et serein, on

(1) Les modernes statistiques faites sur le développement de la phthisie pulmonaire, constatent que cette affection se montre indistinctement sur toutes les latitudes du globe, et que les climats, où les variations atmosphériques sont moins brusques et moins fréquentes là où la température est uniformément tempérée, sont ceux dans lesquels on observe le moins de phthisie, ceux qui conviennent le mieux aux personnes attaquées de cette terrible maladie.

remarque encore, que le froid qu'on éprouve dans ce pays, en hiver est très-vif le matin et le soir comparativement au reste de la journée, ce qui explique pourquoi à Nice on est plus sensible au froid, que dans d'autres pays bien moins chauds. Par ce refroidissement de l'air, qui est une conséquence de la pureté et de la sérénité du ciel, il convient de ne pas sortir le matin avant 10 heures, et de rentrer le soir avant 3 ou 4 heures.

Il est très-probable qu'à différentes époques, des températures plus chaudes et plus froides surtout, ont dû dépasser les limites que nous avons tracées, puisque des gelées, à la vérité séculaires, ont parfois frappé de mort grand nombre d'oliviers; et l'on sait que cet arbre ne cesse de vivre que de 8° à 9° au-dessous de zéro. Mais, ainsi qu'on le remarque partout ailleurs, on peut regarder ces températures comme des exceptions fort rares et corrélatives à la température générale de l'Europe; d'ailleurs on sait que diverses circonstances atmosphériques jointes au rayonnement nocturne peuvent accidentellement faire descendre sur un point donné du globe les couches très-froides et très-sèches situées dans les hautes régions; aussi on a vu des hivers où le froid était plus fort dans le midi, que dans le nord de la France.

Il paraît aussi que, dans le siècle dernier, les hivers rigoureux furent plus fréquents, témoins ceux des années 1709, 1749, 1768, 1782, 1789 et 1792, pendant lesquels le froid causa de grands dommages aux arbres, aux fruits juteux et aux oliviers.

Papon rapporte dans son *histoire de Provence* que, durant les siècles antérieurs, pendant les années 1302, 1364, 1460, 1506, 1564 et 1601, il fit en Provence des froids si excessifs, que beaucoup de vignes, d'oliviers, d'amandiers, et la plupart des arbres fruitiers périrent.

D'après les tables des observations météorologiques faites par M. Risso dans le siècle où nous vivons, le froid le plus rigoureux a été celui du 11 janvier 1820. Le thermomètre baissa, durant une demi-heure, jusqu'à 7° 7 au-dessous de zéro; et presque tous les orangers périrent jusqu'au tronc. La plus grande chaleur a été celle de juillet 1808; le thermomètre est monté jusqu'à 26° 7.

Ces documens prouvent que la température de Nice ne serait pas maintenant plus froide que dans les temps passés, et que le climat n'aurait pas détérioré, ainsi que dans ce pays on le croit généralement; au contraire tout porte à croire que par la destruction des forêts qui couvraient avant le 14me siècle les montagnes environnantes, la constitution de l'air aurait peut-être subi un changement dans son état hygrométrique; l'air serait plus sec et le pays moins à l'abri des vents, dont la violence est toujours en raison inverse des obstacles qu'ils rencontrent; mais par contre le climat serait plus doux en hiver, et moins chaud en été. M. Arago par des calculs très-ingénieux et très-intéressans, tirés des documents astronomiques et agronomiques, a établi qu'en deux mille ans la température générale de la masse de la terre n'a pas varié de la dixième partie d'un degré, et que si quelques climats, quelques localités ont subi des changemens, ils doivent être attribués aux travaux agricoles. Il a prouvé en effet que si en Europe, et plus particulièrement dans l'Amérique du nord le climat de quelques contrées s'est sensiblement modifié, si les hivers y sont aujourd'hui moins rudes et les étés moins chauds; en d'autres termes si les extrêmes des températures observées en janvier et juillet se rapprochent, d'année en année, ces modifications sont l'effet du défrichement, du

TABLEAU synoptique de la TEMPÉRATURE MOYENNE de différents climats.

Bandes isothermes	Noms des lieux	Position en Latitude	Position en Longitude	Température moyenne de l'année Thermomètre Centigrade	Température moyenne des saisons: Hiver	Printemps	Été	Automne	Maximum et minimum: Température moyenne du mois le plus chaud	Température moyenne du mois le plus froid
Bandes isothermes de 0.° à 5.°	Pétersbourg	59,56°	27,59E°	3,8°	- 8,3°	3,4°	16,7°	3,7°	18,7°	-13,0°
	Moscou	55,45	35,12E	4,5	-11,8	6,7	19,5	3,5	21,4	-14,4
Bandes isothermes de 5.° à 10.°	Stockholm	59,20	15,45E	5,7	- 3,6	3,5	16,6	6,2	17,8	- 5,1
	Copenhague	55,41	10,15E	7,6	- 0,7	5,1	17,0	9,1	18,7	- 2,7
	Edinbourg	55,57	5,30O	8,8	3,7	8,0	14,6	9,2	15,2	3,5
	Dublin	53,21	8,39O	9,5	4,0	8,5	15,3	10,0	16,2	1,9
	Berne	46,59	5, 6E	9,6	0,0	9,4	19,2	9,9	19,6	- 0,8
	Genève	46,12	3,48E	9,6	1,5	8,7	18,3	10,0	19,2	1,2
	Vienne	48,12	14, 2E	10,3	0,4	10,7	20,7	10,3	21,4	- 3,0
Bandes isothermes de 10.° à 15.°	Paris	48,50	0, 0	10,6	3,7	9,6	18,1	10,8	18,5	2,3
	Londres	51,30	2,25O	10,2	4,2	9,2	17,3	10,1	18,0	3,2
	Turin	45, 4	5,20E	11,8	3,7	15,0	21,2	7,5	21,6	0,6
	Philadelphie	39,56	77,36O	11,9	0,1	10,8	23,3	13,6	25,0	0,4
	New-Yorck	40,40	76,18O	12,1	- 1,2	10,7	26,2	12,5	27,1	- 3,7
	Pékin	39,54	114, 7E	12,7	- 3,1	13,5	28,1	12,4	29,1	- 4,1
	Milan	45,28	6,51E	13,2	2,4	13,4	22,8	13,8	23,7	2,3
Bandes isothermes de 15.° à 20.°	Marseille	43,17	3, 2E	15,0	7,5	14,2	22,5	15,6	23,7	6,9
	Florence	43,46	8,55E	15,0	6,7	13,3	23,3	15,9	24,5	5,4
	Montpellier	43,36	1,32E	15,2	6,7	13,7	24,3	16,1	25,7	5,6
	Gênes	44,25	6,37E	15,6	6,8	14,7	23,9	17,1	24,9	6,3
	Pise	43,43	8, 4E	15,7	7,9	13,9	24,1	17,0	25,4	6,6
	Rome	41,53	10, 7E	15,8	7,7	14,3	24,0	17,1	25,0	5,7
	Nice	43,41	4,66E	15,9	8,9	14,5	23,3	17,0	24,3	8,1
	Naples	40,50	11,57E	16,2	9,4	16,8	24,1	15,1	24,8	7,9
	Lisbonne	38,43	11,29O	16,5	11,7	15,7	21,9	16,9	22,5	11,0
Bandes isothermes de 20.° à 25.°	Funchal (ile de Madère)	37,37	19,16O	20,3	18,0	18,8	22,5	22,4	24,2	17,8
	Alger	36,48	41E	21,1	16,4	18,7	26,8	22,5	28,5	15,6
Bandes isothermes au-dessus de 25.°	Le Caire	30, 2	28,58E	22,4	14,7	23,1	29,5	21,9	29,9	13,4
	La Vera-Cruz	19,11	98,21O	25,4	22,2	25,5	27,5	29,5	27,7	21,7
	La Havane	23,10	84,33O	25,6	21,8	26,1	28,5	26,1	28,8	21,1

déboisement des plaines et des montagnes, du dessèchement des marais, et de la formation même de larges clairières dans les forêts conservées; puisque dans les contrées où ces opérations de l'industrie humaine n'ont pas eu lieu, là où l'aspect physique n'a pas sensiblement varié depuis une longue suite de siècles, le climat n'est devenu ni plus chaud ni plus froid.

Pour offrir à nos lecteurs les moyens de comparer la température moyenne de l'année, et des saisons du climat de Nice, avec celles de différents autres pays, nous allons donner une table synoptique de plusieurs climats. Nous avons emprunté les résultats de ce travail aux ouvrages de M. le baron Humboldt et de M. James Clark.

Les plus grandes élévations du mercure dans le baromètre, observées depuis l'année 1830 jusqu'à l'année 1842, ont été de 28p. 6' 0"; et les dépressions les plus considérables, de 27p. 0' 8"; moyenne 27p. 11' 8". Par un cas extraordinaire, les 24, 25 et 26 février 1838, le baromètre est descendu à un point, où on ne l'avait jamais vu; le soir du 25, le mercure tomba à 26p. 10 lignes, et se tint ainsi abaissé pendant toute la journée du 26; il ne survint cependant rien de remarquable, si ce n'est que l'hygromètre était à l'humide, et qu'il tomba une petite pluie.

Pendant la période de treize années nous avons observé, que la plus haute moyenne du baromètre a été de 28p. 2' 3"; la plus basse, de 27p. 11' 2". La différence étant de 3 lignes et 1 dixième, on en peut conclure que la moyenne est, en erreur probable, de 3 lignes, 1 dixième. Dans ce pays les plus grandes ascensions et les plus grandes dépressions de mercure ont lieu depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mai; mais surtout dans l'intervalle des mois de janvier, février et mars.

Les moindres élévations et les moindres dépressions se présentent d'ordinaire dans les mois de juin, juillet, août et septembre.

Quoique l'objet principal du baromètre soit d'indiquer la pression de la colonne d'air, les variations de cette même pression sont si étroitement liées avec les divers autres phénomènes atmosphériques, qu'on a recours à cet instrument pour prédire 24 heures à l'avance le beau et le mauvais temps.

Il est reconnu qu'à Nice les grandes dépressions ont pour cause générale les vents, notamment ceux du sud-ouest, du sud-sud-est et du nord-est. Les vents du nord et du nord-ouest tiennent ordinairement le baromètre au-dessus de la hauteur moyenne. Les dépressions graduelles et lentes, annoncent des pluies continuelles, ou un temps variable de longue durée, tandis que, lorsque le mercure s'élève beaucoup et lentement, il est presque toujours le présage d'un beau temps continu. Dans ces deux cas, la condensation et la raréfaction des nuages, ainsi que l'élévation des vapeurs, ont lieu d'une manière graduelle, uniforme et lente; l'atmosphère, par conséquent, ne perd ou ne prend de l'élasticité qu'après un long espace de temps. Après ou durant des pluies abondantes ou de longue durée, le mercure, pour peu qu'il s'élève ou continue à s'élever, est presque toujours un indice de beau temps; mais, comme partout ailleurs, cet instrument à Nice est sujet à des anomalies : le mercure s'élève, parfois, par un temps humide et pluvieux, tandis que, d'autres fois, il s'abaisse considérablement par un temps sec et beau. Ces anomalies sont souvent produites par des contrastes de vent du sud et de vent du nord. On observe que, lorsque ces deux vents règnent simultanément, l'un dans la région supérieure de l'at-

Table des observations barométriques faites à Nice de 1830 à 1842 inclusivement.

Variabilité barométrique pendant l'année et les saisons

	maximum.	minimum	moyennes	oscillation
Année	28, 6,0	27, 0,8	27,11,8	1, 5,2
Hiver	28, 6,0	27, 0,5	27,11,8	1, 1,0
Printemps	28, 4,6	27, 4,8	27,11,4	0,11,8
Eté	28, 3,9	27, 6,1	28, 0,2	0, 9,8
Automne	28, 5,2	27, 2,7	27,11,9	1, 2,5

Différence barométrique moyenne des saisons.

de l'hiver au printemps	du printemps à l'été	de l'été à l'automne	de l'automne à l'hiver
0, 0, 4	0, 0, 8	0, 0, 3	0, 0, 1

Différence moyenne des saisons . 0, 0, 4

Variabilité barométrique des mois.

	maximum	minimum	moyennes	oscillations
Janvier	28, 6,0	27, 2,4	28, 0,0	1, 3,6
Février	28, 5,2	27, 0,8	28, 0,1	1, 4,4
Mars	28, 4,7	27, 4,2	27,11,5	1, 0,5
Avril	28, 3,5	27, 4,3	27,10,9	0,11,2
Mai	28, 3,9	27, 7,2	27,11,3	0, 8,7
Juin	28, 3,0	27, 8,8	28, 0,1	0, 6,2
Juillet	28, 2,9	27, 8,1	28, 0,4	0, 6,8
Août	28, 2,7	27, 8,4	28, 0,3	0, 6,3
Septembre	48, 3,9	27, 6,0	28, 0,0	0, 9,9
Octobre	28, 4,9	27, 3,1	28, 0,2	1, 1,8
Novembre	28, 4,7	27, 6,3	28, 0,2	0,10,4
Décembre	28, 4,9	27, 4,3	27,11,5	1, 0,6

Différence barométrique moyenne dans la succession des mois.

de Janvier à Février	0, 0, 1
de Février à Mars	0, 0, 6
de Mars à Avril	0, 0, 6
de Avril à Mai	0, 0, 4
de Mai à Juin	0, 0, 8
de Juin à Juillet	0, 0, 3
de Juillet à Août	0, 0, 1
de Août à Septembre . . .	0, 0, 3
de Septembre a Octobre . .	0, 0, 2
de Octobre à Novembre . . .	0, 0, 0
de Novembre à Décembre . .	0, 0, 7
de Décembre à Janvier . . .	0, 0, 5
Différence moyenne des mois. .	0, 0, 1

Table des observations hygrométriques faites à Nice de 1830 à 1842 inclusivement.

Variabilité hygrométrique peodaotl'aonée et les saisoos

	maximum	minimum	moyennes	oscillations
Anoée	90, 0	15, 0	58, 2	75, 0
Hiver	90, 0	15, 0	57, 0	75, 0
Priotemps	90, 0	25, 0	58, 6	65, 0
Eté	86, 0	22, 0	58, 2	64, 0
Automoe	90, 0	18, 0	59, 1	72, 0

Différenee hygrométrique moyenne des saisoos.

de l'hiver au priotemps	du printemps à l'été	de l'été à l'automne	de l'automne à l'hiver
1,6	0,4	0,9	2,1

Différence moyeone des saisoos . . 1,2

Variabilité hygrométrique des mois.

	maximum	minimum	moyennes	oscillations
Jaovier	90, 0	15, 0	56, 1	75, 0
Février	90, 0	21, 0	55, 8	69, 0
Mars	84, 0	17, 0	58, 8	67, 0
Avril	90, 0	25, 0	58, 8	65, 0
Mai	81, 0	27, 0	59, 4	54, 0
Juin	77, 0	31, 0	57, 6	46, 0
Juillet	75, 0	28, 0	58, 3	47, 0
Août	75, 0	26, 0	58, 0	49, 0
Septembre	86, 0	22, 0	58, 3	64, 0
Octobre	89, 0	18, 0	60, 0	71, 0
Novembre	90, 0	26, 0	58, 0	64, 0
Décembre	90, 0	20, 0	59, 4	70, 0

Différeoce hygrométrique moyenne dans la sueeession des mois.

de Janvier à Février	0, 3
de Février à Mars	3 0
de Mars à Avril	0,0
de Avril à Mai	0, 6
de Mai à Juin	1, 8
de Juio a Juillet	0, 7
de Juillet à Août	0, 3
de Août à Septembre . . .	0, 3
de Septembre a Octobre . .	1, 7
de Octobre a Novembre . . .	2, 0
de Novembie à Décembre . .	1, 4
de Décembre à Janvier . . .	3, 3
Différenee moyenoe des mois. .	1, 2

mosphère, l'autre dans la région inférieure, si le vent le plus près de la terre est nord, et le vent le plus haut, sud, il ne pleuvra pas, quoique le baromètre soit très-bas. Si, au contraire, c'est le vent de nord qui est le plus élevé, et celui du sud, le plus bas, il tombera le plus souvent de la pluie, quoique le baromètre soit très-haut; mais, en général, ces variations, comme nous l'avons dit, sont l'effet de changements survenus dans l'atmosphère : le beau temps suit presque toujours les élévations; un temps mauvais, la pluie, le vent succèdent aux dépressions, et, lorsque ces variations sont subites, considérables, le beau ou le mauvais temps est de courte durée; et cela, par la raison inverse que nous avons donnée (*voir la table des observations barométriques*).

Passons maintenant aux observations hygrométriques faites à Nice, dans la même période de 13 années. Si, dans ce climat, on ne connaît pas les extrêmes du chaud et du froid, on y éprouve, en revanche, quoique assez rarement, les extrêmes de la sécheresse et de l'humidité. Des observations que nous avons faites avec l'hygromètre de Saussure il résulte que le maximum de l'humidité y est de 90, le minimum, de 15, la moyenne de 58 2. Les plus grandes oscillations affectent ordinairement les mois de janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre et décembre. Les moindres oscillations, ceux de mars, juin, juillet et août.

Au reste, la marche de l'aiguille de cet instrument étant en général conforme, quoique dans un sens inverse, à celle du mercure dans la colonne barométrique, il s'ensuit que le beau ou le mauvais temps exercent la même action sur l'hygromètre que la sécheresse de l'air ou l'humidité. A Nice et dans les environs, la marche de cet instrument et ses grandes oscillations dépendent beaucoup

des vents qui règnent dans le pays. (*Voir la table des observations hygrométriques*).

Aussi avons-nous pensé devoir compléter ce travail sur l'hygrométrie de Nice en général par des recherches ayant pour but de déterminer quels sont en particulier les quartiers de cette ville et des environs les plus secs et les plus humides.

L'hygromètre dont nous nous sommes servis pour ces observations comparatives est celui de Daniel, instrument d'une grande précision pour ces recherches, puisque, non seulement, à quelques heures près, il aide à prédire l'arrivée du beau ou du mauvais temps, mais il indique encore le poids positif de la vapeur aqueuse répandue dans une portion donnée de l'espace ou de l'air.

La plupart de ces observations ont été faites dans les divers quartiers à peu près dans l'intervalle d'une heure, et elles ont été répétées à différentes époques du jour et de l'année. Afin de déterminer le plus exactement possible les différences de sécheresse et d'humidité des localités et de tenir compte des variations fortuites qui pouvaient survenir dans l'atmosphère durant les expériences, nous commencions toujours à les faire sur un point donné de la ville, puis, quand elles étaient terminées dans les divers quartiers, nous venions les répéter sur ce même point, et, dans ce laps de temps, nous avions soin de tenir compte des degrés et des variations du thermomètre et des vents qui régnaient.

Le résultat de ces observations a été qu'il existe une différence assez sensible dans les quantités de vapeur aqueuse répandues dans l'air des divers quartiers de la ville et des environs, et que cette différence est subordonnée aux différentes saisons, aux vents qui règnent, et qu'elle est, en outre, plus marquée le soir et le matin

què pendant la journée. Nous avons, en effet, remarqué que, le matin et surtout le soir, l'hygromètre nous signalait dans les divers quartiers observés une différence entre eux de plusieurs degrés, tandis qu'une heure après le lever du soleil et avant son coucher, cette différence devenait à peine sensible.

Généralement l'air de Nice est sec, principalement en hiver et au printemps lorsqu'il règne le vent de nord. Les quartiers où il est le moins chargé de vapeurs aqueuses sont les Ponchettes, la nouvelle ville, et ceux qui se rapprochent le plus du château. Dans ceux au contraire, qui occupent l'enceinte de la ville, notamment celui de la boucherie, du marché et en longeant de ce point les boulevards jusqu'à la place S.t Francois, dans les quartiers enfin de S.t Jean-Baptiste et de la place d'armes, l'air, surtout le soir et le matin, est chargé de quelques degrés de plus d'humidité. Nous avons aussi reconnu que sur le bord de la mer, au faubourg de la Croix de marbre et principalement aux campagnes qui se dressent à la base méridionale de la colline de Cimiés, S.t Charles et Carabacel, l'air est sec comparativement aux quartiers susmentionnés. Mais à la base de ces élévations et particulièrement sur cette vaste plaine qui s'étend sur les derrières des faubourgs de S.t Jean-Baptiste et de la Croix de marbre, les degrés d'humidité augmentent à mesure qu'on quitte la grande route et qu'on s'avance dans l'intérieur des terres. Néanmoins l'humidité contenue dans l'air de cette plaine, est évidemment moindre que celle du quartier de Riquiés, situé sur la rive gauche du torrent Paillon, et principalement des terres de la région du Var, des Grenouillières, des Sagnes, des Iscles. La grande humidité du quartier de Riquiés, je m'empresse de le déclarer, est même circonscrite dans cet espace

de terrain situé entre la route de Gênes et le chemin de Villefranche, et depuis Campo-Santo, jusqu'à la base du col de Villefranche. Dans tous les autres quartiers de cette partie de la plaine de Nice, l'air est beaucoup moins chargé de vapeurs aqueuses, et les degrés d'humidité diminuent à mesure que de l'intérieur des terres on se rapproche des collines et de la grande route de Turin.

Nous avons dit que l'état hygrométrique de l'atmosphère est subordonné aux vents qui règnent. Nous devons ajouter que ceux-ci, selon leur direction vers les lieux où ils soufflent, exercent encore des influences locales assez sensibles pour amener des variations dans l'état hygrométrique de l'air de quelques points de la ville et des environs. C'est ainsi que nous avons observé que, quand règnent les vents de nord, nord-est, nord-ouest, ouest-nord-ouest et est, lesquels font ordinairement passer l'hygromètre au maximum de siccité, et font descendre le thermomètre de plusieurs degrés, quelques quartiers de Nice et des alentours, ceux des Ponchettes, du port, ceux qui sont situés au pied des élévations adossées à la colline de Cimiés, en subissent moins l'influence que les autres. Il est vrai que le vent d'est arrive quelquefois à Nice saturé d'humidité; mais c'est lorsque le vent de sud qui le précède, venant frapper les apennins, est refoulé vers l'ouest par le vent de nord et d'est qui soufflent simultanément et s'opposent à son passage. Il en est de même des vents de nord-est et est-nord-est, qui ordinairement secs, arrivent quelquefois humides, ce qui dépend en partie des lieux qu'ils ont parcourus en route et plus particulièrement de ce que, s'engouffrant dans la chaîne des apennins qui se prolonge jusqu'auprès de la mer, ils sont ensuite repoussés à l'ouest par le vent d'est et se saturent plus ou moins d'humidité en tra-

versant la mer avant d'arriver à Nice. Lorsqu'au contraire, règnent les vents de sud, de sud-sud-est, de sud-sud-ouest, sud-ouest et d'ouest-sud-ouest, les quartiers susmentionnés, ceux de la nouvelle ville, du port et du faubourg de la Croix de marbre, en éprouvent d'ordinaire une action plus sensible, comparativement aux autres quartiers. En effet, ces vents, notamment le sud et le sud-sud-est, en traversant la méditerranée, se saturent plus ou moins de vapeurs aqueuses, suivant leur degré de force et de température, et ce sont ceux qui apportent le plus d'humidité au pays. Lorsque les vents de sud-ouest et d'ouest-sud-ouest sont secs et froids, c'est toujours le vent de nord-ouest qui règne primitivement. La direction de ce vent n'est pas toujours celle du nord-ouest. Si ce vent est très-impétueux en s'engouffrant dans la vallée du Rhône, arrive quelquefois à Nice dans la direction du sud-ouest, ou de l'ouest-sud-ouest, selon qu'il rencontre des vents venant des Pyrénées, qui le repoussent vers l'est.

Les vents marins, et particulièrement le vent frais et tranquille du sud-est, exercent sur le climat de Nice une action bénigne et salutaire. Dans la saison froide, ils font monter le thermomètre, tandis qu'en été, ils tempèrent les chaleurs et la sécheresse de l'air. Pendant cette dernière saison, le sud-est règne, presqu'exclusivement et périodiquement à Nice, et jusqu'à la distance de 20 lieues environ à l'intérieur des terres, depuis neuf ou dix heures du matin jusqu'à quatre ou cinq heures du soir ou environ, et fait que l'échelle que parcourt le thermomètre de Réaumur est communément de 18 à 22°.

De toutes les campagnes qui environnent Nice, les quartiers de la région du Var étant ceux que nous avons trouvés les plus humides, il était important de vérifier si, indépendamment de la grande humidité qui y règne le

soir après le coucher du soleil, et à laquelle on attribue les fièvres d'accès que leurs habitants contractent surtout au printemps et en automne, saisons où il se condense le plus de vapeurs aqueuses par les lois du rayonnement nocturne, il pouvait exister dans l'air quelque principe malfaisant, s'élevant de la terre pendant le jour et descendant le soir avec la rosée. On a reconnu dans l'air des pays marécageux et chauds un principe agissant sur l'économie animale avec tant d'énergie qu'il suffit d'un séjour de courte durée et quelquefois même de les traverser seulement, pour en éprouver l'influence maligne. On sait encore que ce principe, sur la nature duquel nous ne possédons que de vagues notions, se développe constamment là où les matières organiques mortes sont exposées à l'action de la chaleur et de l'humidité; et on en a conclu que, sous l'influence de divers agents, les matières organiques produisent des miasmes, et que ceux-ci, les déposant en grande partie avec la rosée, sont la cause de l'insalubrité de l'air. Moscati en Toscane, Rigau de l'Isle dans les marais du Languedoc, M. Boussingault en Amérique ont démontré que, dans ces circonstances, la vapeur de l'eau condensée dans l'air ne tardait pas à se putrifier. Ce dernier savant, ayant analysé la rosée des bords du lac Tarciagua, en Amérique, et celle d'autres pays marécageux, n'a pas balancé à la regarder comme une matière organique. Il est même parvenu à y constater la présence de l'hydrogène en faisant passer l'air malsain, bien desséché, à travers un tube de verre échauffé au rouge. A cette haute température, le miasme se brûlait; et la combustion de son hydrogène produisait de l'eau, qui était recueillie dans un tube, contenant du chlorate de chaux. En pesant ce tube avant et après l'opération, ce chimiste avait la

quantité d'eau formée, et par suite, la quantité d'hydrogène nécessaire à sa formation.

Dans le but de constater si cette matière organique existait dans l'air du Var, nous avons recueilli le soir, après le coucher du soleil, de la rosée, en veillant bien à ce qu'aucun corps organique ne tombât dans le vase pendant qu'elle s'y précipitait. Evaporant ensuite jusqu'à siccité cette rosée dans une capsule de verre, après y avoir préalablement ajouté quelques gouttes d'acide sulfurique concentré, nous avons observé qu'elle devenait noire et déposait une matière charbonneuse. Nous croyons, d'après cette expérience, que l'insalubrité de l'air du Var provient plutôt de miasmes, que de causes climatériques, telles que l'humidité, la sécheresse, le froid, le chaud, bien que ces changements subits puissent, de leur côté, exercer une influence fâcheuse sur l'état sanitaire; et notre opinion acquiert un nouveau degré de certitude de ce que c'est surtout au printemps et en automne, époques de l'année où tombe le plus de rosée, où se déposent par conséquence plus de miasmes, qu'on ressent l'influence maligne de ce quartier, car alors il suffit quelquefois d'y aller chasser, d'y faire une journée de travail, d'y passer une soirée, pour en rapporter la fièvre. S'il est vrai encore que les miasmes des pays marécageux consistent en une matière organique susceptible de se condenser, et que, pour se garantir de leurs effets, il suffit de se couvrir le visage d'un mouchoir, d'un simple voile, nous ne saurions trop engager les habitants des rives du Var à prendre cette précaution toutes les fois qu'ils sont obligés de passer une nuit à la belle étoile.

Le quartier de Riquiers, étant, après celui du Var, le plus humide et le plus malsain, nous avons dû répéter

la même expérience sur la rosée qui y tombe; mais nos résultats ayant été négatifs, c'est-à-dire la rosée de ce quartier, additionnée de quelques gouttes d'acide sulfurique et évaporée ensuite jusqu'à siccité, ayant donné seulement un résidu de couleur jaune fauve, nous sommes portés à croire que l'insalubrité qui y règne, vient plutôt des abondantes sources qui sourdent du sol, et qui, retenues dans ces campagnes par le peu de déclivité du terrain, par une multitude de rigoles qui les reçoivent et les gardent dans tous les sens, par des fossés permanents destinés à rouir le chanvre, rendent ce quartier humide et malsain. Or cette humidité n'affecte que l'homme placé sur le lieu d'où elle émane, tandis que, lorsqu'elle est accompagnée de miasmes, comme dans le quartier du Var, elle est beaucoup plus dangereuse, elle peut même, par sa volatilité, s'élever à une certaine hauteur et, poussée par le vent, infecter les habitants des côteaux voisins, comme l'expérience le prouve, pour les quartiers que nous avons cités.

Dans l'état de progrès, où nous sommes parvenus par la culture des sciences, on peut dire qu'il n'y a pas de terrains trop humides ou marécageux, qui ne soient susceptibles de desséchement et d'assainissement, ou du moins qu'on ne puisse, selon les localités, diminuer l'influence maligne de l'air qu'on y respire. Quand on parcourt les terres de la plaine du Var et qu'on reconnaît que ces lieux sont malsains par cela même que les eaux y sont retenues en trop grande quantité, à cause du peu de déclivité du sol, on est étonné qu'on n'ait pas encore pensé à donner à ces terres de plus larges et profonds écoulements, en creusant un plus grand nombre de canaux en lignes longitudinales et transversales pour conduire dans le lit du Var et dans la mer ces masses ex-

cessives d'eau qui produisent par leur long séjour avec les matières organiques des miasmes que l'air reçoit à mesure qu'ils se volatilisent pendant les chaleurs du jour avec les molécules aqueuses, pour retomber le soir et pendant la nuit avec la rosée, lorsque la température de l'air a acquis son maximum d'abaissement. Indépendamment des avantages d'hygiène publique qui résulteraient du desséchement de ces terres, il y aurait encore ceux non moins importans qui se rattachent à l'économie rurale. Une culture plus soignée et mieux entendue, rendrait ces terres plus fertiles, et plus productives. Le mûrier, le maïs, le blé etc., y viendraient très-bien, ainsi qu'on le voit dans quelques localités moins humides. Tout le monde sait que l'eau si nécessaire à la végétation est quelquefois, par sa surabondance, un obstacle à la culture, et tel est l'état des terres du Var en général. Les moyens qu'on emploie pour livrer à la culture et assainir les terrains marécageux ou trop humides varient suivant les dispositions locales; nul doute que le diguement du Var, depuis longtemps projeté, tout en préservant ce quartier des empiétemens des eaux vagabondes de ce fleuve, contribuerait puissamment à dessécher et à assainir ces terres précieuses; mais un pareil travail, qui nécessiterait l'intervention du gouvernement ou le concours de riches capitalistes, ne suffirait pas pour amener le desséchement necessaire; un desséchement par un système de canaux, dont un principal et les autres secondaires, serait toujours indispensable pendant un espace de temps assez long, c'est-à-dire jusqu'à ce que par des alluvions réitérées, et au moyen d'écluses on eût suffisamment exhaussé le sol. Le creusement de ces canaux n'occasionnerait pas, à mon avis, une dépense excessive; et s'il est vrai que l'encaissement du Var, que nous regardons tous comme

une nécessité, ait été, contre l'attente de cette population, indéfiniment ajourné, la ville et les propriétaires de la plaine la plus étendue de Nice, ne pourraient-ils pas s'entendre pour faire dresser un plan de nivellement, et régler le mode d'exécution des travaux et les indemnités à payer par suite de quelques expropriations inévitables ?

XIX.

I.e Suite de la météorologie. — Observations anémométriques. — Pluies et nuages. — Formes fantastiques. — Effets de l'électricité. — Tourbillons. — Orages, grêle, tonnerre. — Trombes. — Brouillards.

Les vents qui soufflent à Nice, dans le cours de l'année, sont au nombre de 16, affectant des dénominations vulgaires, prises, en général, des localités d'où ils paraissent venir. Ce sont :

Nord.	*Tramontana.*
Nord-nord-est.	*Grek tramontana.*
Nord-est.	*Gregaou.*
Est-nord-est.	*Grek levant.*
Est.	*Levant.*
Est-sud-est.	*Levant siroc.*
Sud-est.	*Siroc* ou *vent marin.*
Sud-sud-est.	*Miegiou siroc.*
Sud.	*Miegiou.*
Sud-sud-ouest.	*Miegiou lebec.*
Sud-ouest.	*Lebec.*
Ouest-sud-ouest.	*Pounent lebec.*
Ouest.	*Pounent.*
Ouest-nord-ouest.	*Pounent maïstraou.*
Nord-ouest.	*Maïstraou.*
Nord-nord-ouest.	*Maïstraou tramôntana.*

Les plus fréquents sont le sud-est, le nord, l'est et le

nord-est. Les plus rares, l'ouest, le nord-nord-ouest, le nord-nord-est, l'ouest-sud-ouest, le sud, le sud-sud-est et le sud-sud-ouest.

Dans l'ordre des saisons, les plus fréquents sont, en hiver, le nord-est, le nord-ouest, l'ouest-nord-ouest, et le nord. Au printemps, le sud, le sud-est, le sud-sud-est, et l'ouest-nord-ouest. En été règne presque exclusivement le sud-est, auquel succèdent en automne le nord-ouest, le nord-est et l'est.

Ceux qui soufflent avec le plus d'impétuosité, sont le sud-ouest, l'ouest-sud-ouest, l'ouest-nord-ouest, le nord-nord-ouest, le nord-est, l'est-nord-est, et particulièrement le nord-ouest. Ce dernier, si impétueux dans toute la Provence, souffle aussi dans le bassin de Nice avec beaucoup de violence, soit à cause du peu d'élévation de la première ceinture de collines qui entourent le bassin, soit à raison de l'éloignement et de la coupe irrégulière des montagnes de Provence. Sa durée est quelquefois de trois, sept ou neuf jours, mais ordinairement il tombe au bout de 24 heures.

Le vent du nord, passant en hiver sur les alpes couvertes de neige, apporte le matin, surtout avant le lever du soleil, une bise, un froid piquant, généralement sec, surtout au printemps. Mais il est rare qu'on éprouve toute sa force dans le bassin, à cause des hautes rangées des montagnes qui l'abritent de ce côté. Ordinairement ce n'est que sur la mer, à une certaine distance de la plage, qu'il déploie toute sa violence. On aperçoit alors les vagues s'agiter tumultueusement et devenir houleuses dans le lointain, tandis qu'elles meurent paisibles sur le littoral. Cependant, quand le vent du nord s'élance impétueusement, quand il souffle surtout de concert avec l'est, l'ouest, ou ses collatéraux, alors *il s'at-*

territ, comme dit le peuple, il s'engouffre dans la gorge du torrent Paillon, dans la vallée du territoire de Tourrettes, et, ne trouvant d'issue que vers le col de Revel, vers le monticule de S.t Aubert, seuls endroits où le terrain s'abaisse, il se jette furieux sur le bassin de Nice; et les quartiers qui bordent le Paillon éprouvent plus particulièrement les effets de sa violence.

Ce vent, lorsqu'il est déchaîné, et qu'il règne simultanément avec celui du sud, fait naître quelquefois, en suivant les défilés des montagnes, des phénomènes aériens appelés *foulets* dans le pays. Au point où ces courants se rencontrent, ils s'impriment réciproquement un mouvement de rotation qui fait jaillir des tourbillons de poussière à la hauteur de plusieurs toises. De pareils phénomènes sont quelquefois produits par des courants électriques. Alors, par un temps calme, des colonnes de poussière ou de feuilles sèches jonchant le sol, mues en tourbillons par ce fluide, se lèvent, tenant, par une extrémité, à un nuage, par l'autre, à la surface de la terre. D'autres fois cette puissance d'attraction et de répulsion, résidant d'ordinaire dans des nuées orageuses, électrisées les unes positivement, les autres négativement, se manifeste sous un ciel serein. Il doit exciter alors, comme l'a démontré M. Peltier, des nuages invisibles, des zones positives et de zones négatives. Par un temps très-calme et sous un ciel serein, nous avons vu, sur une colline des environs de Turin, un monceau de feuilles de blé de Turquie s'élever tout-à-coup en tourbillonant à une hauteur prodigieuse; et ces feuilles, dispersées dans l'air, retomber sur le sol, à de grandes distances.

Nice, il faut le dire, doit au vent du nord et à ceux

qui soufflent des points les plus rapprochés du nord, le beau soleil et les beaux jours d'hiver dont elle jouit. Ce vent qui règne d'ordinaire, comme nous l'avons dit, le matin avant le lever du soleil, chasse et disperse les nuages qui obscurcissent l'atmosphère. Les vents d'ouest, de nord-ouest, de nord-nord-est, de nord-nord-ouest, d'ouest, de nord-ouest, d'est, de nord-est et d'est-nord-est sont ensuite ceux qui font passer l'hygromètre au maximum de siccité, ou qui conservent à l'air toute sa sécheresse, mais les observations hygrométriques, faites avec l'instrnment de Daniel, nous ont prouvé qu'en certaines circonstances, assez rares à la vérité, ces vents, et, en particulier, ceux d'est, du nord-est et d'est-nord-est, arrivent à Nice presque saturés d'humidité. Toutefois ceux qui apportent le plus d'humidité et amènent les plus fortes pluies et des ouragans, sont le sud, le sud-sud-est, le sud-sud-ouest et l'ouest-sud-ouest. En général, ces vents originairement secs, non seulement sont chauds, mais humides, parce qu'en venant des régions méridionales, ils traversent la méditerranée dont ils pompent les vapeurs. Quand ils règnent avec violence, ils portent à excès la raréfaction de l'air qui, devenant cause à son tour, redouble l'action des vents. Alors ils se précipitent dans le golfe de Nice par bouffées et avec une impétuosité telle, que par moment on croirait respirer à la bouche d'un four. Ces vents, rares heureusement, sont aussi nuisibles aux hommes qu'aux plantes. Ils se font sentir de préférence aux personnes d'un tempérament nerveux et délicat, aux femmes surtout et aux hypocondriaques. Ils relâchent les fibres, provoquent au sommeil, abattent la vivacité et chassent la bonne humeur. Dans l'hiver de 1838 ils firent beaucoup de mal aux olives, cautérisèrent le pé-

doncule au point d'insertion, interrompirent dans le fruit la circulation des sucs nourriciers; et l'olive se détacha de l'arbre, ou se racornit.

C'est ordinairement le sud-est qui ramène et fixe le beau temps, surtout dans la belle saison. Ce vent, toujours frais et calme, exerce sur le climat de Nice une action bienfaisante. En hiver, il fait monter le thermomètre. En été, il tempère les chaleurs et la sécheresse de l'air. Durant cette dernière saison, le sud-est règne périodiquement à Nice (*voir le chapitre précédent*). C'est principalement dans les maisons de campagne, dont les appartements sont exposés au sud, au sud-sud-est et au sud-sud-ouest, qu'on jouit de la fraîcheur agréable de ce vent en laissant les croisées ouvertes, afin qu'il ne pénètre dans l'intérieur que pas les persiennes. Des expériences faites avec des thermomètres de comparaison nous ont prouvé que cet instrument, placé au midi et à l'ombre dans les lieux les plus exposés au vent du sud-est, s'élève moins que celui qu'on place au nord, à l'abri du vent. Entre ces deux expositions, il y a presque toujours la différence d'un degré à deux.

La cause de la périodicité de ce vent alisé que les marins appellent encore vent *marin*, vent *bas*, dépend probablement de la température de la mer qui n'éprouve jamais des variations aussi grandes, que celles de la terre; en été la mer étant plus froide que la terre, l'air qui pose sur cette masse d'eau se porte vers la côte et dans l'intérieur des terres où l'air est pendant le jour plus léger et plus dilaté. Le voisinage de la mer ne contribue pas moins en hiver, à échauffer l'air. On sait que les terres situées près de la mer n'éprouvent pas en général des hivers aussi rigoureux que ces pays placés dans l'intérieur des terres sous des latitudes égales; la tem-

pérature de la mer étant en hiver plus chaude que celle de la terre, les vents qui règnent sur le bord font partager à la terre la température moyenne des mers. L'on voit en effet que les plantes délicates ou tropicales, souffrent moins sur les terres qui avoisinent les mers que dans l'intérieur des terres, quoique situées plus au midi; témoins les figuiers, les lauriers, les myrtes, les grenadiers qui ne peuvent subsister en pleine terre au centre de la France, tandis qu'ils croissent naturellement et très-bien à Brest.

On ne connait pas dans ce pays les extrêmes du froid et du chaud. C'est donc une erreur de croire qu'il fait à Nice, pendant l'été, des chaleurs excessives; et il est étonnant que les étrangers, qui trouvent en hiver, dans la douceur de son climat, un soulagement à leurs souffrances, le fuient en été pour aller chercher autre part des chaleurs qui les épargneraient sur cette terre fortunée. Grace à ce vent qui amène toujours une suave fraîcheur dans l'atmosphère, l'été y est en effet bien plus supportable que dans beaucoup d'autres villes, telles que Turin, Genève, Paris, comme le démontrent leurs tables météorologiques.

A Dieu ne plaise cependant que nous cherchions à dissimuler aucun des inconvénients de ce pays! l'inconstance des vents y est extrême. Souvent ils changent plusieurs fois par jour. Souvent aussi plusieurs vents règnent ensemble avec violence; une tempête aérienne s'ensuit, et alors ce beau climat passe brusquement du chaud au froid et réciproquement. Ces variations subites, ces contrastes inattendus, ces coups de vent qui éclatent soudain au milieu des journées les plus calmes, les plus douces, jettent dans l'air une âpreté aussi désagréable que nuisible. Ces changements imprévus donnent quelquefois au

printemps surtout des retours de froid si inopinés que, si à Nice il n'y a pas d'hiver, on peut dire en revanche, qu'on n'y trouve pas de printemps; et, en effet l'hiver y est si doux, et le printemps si prompt, qu'à moins que le cours de ces deux saisons n'y soit interverti par ces vents orageux, à peine s'aperçoit-on de la transition de l'hiver à l'été.

Ces retours de froids tardifs doivent engager les habitants de Nice, et surtout les étrangers, à ne pas cesser trop tôt de se couvrir au printemps, lors même qu'on y serait invité par les plus belles journées d'été. Dans ce pays ce n'est que vers la fin de mai qu'on peut quitter sans crainte les vêtements de laine, les gilets de flanelle etc. On ne saurait aussi trop engager les étrangers, surtout les personnes délicates, à ne pas s'exposer au grand air, quand il règne de ces coups de vent violents. Mais les Anglais en général font précisément le contraire. Ce sont ces moments-là qu'ils choisissent de préférence pour faire de longues promenades à pied. Habitués sous leur ciel brumeux et épais, à profiter du premier coup de vent qui disperse les brouillards, pour aller respirer un air plus raréfié et plus pur, ils oublient qu'à Nice on ne voit presque jamais de brouillards, que l'air y est toujours sain et que c'est seulement à ces variations subites de température qu'il faut faire en sorte de s'exposer le moins possible.

Des observations faites avec le pluviomètre de Watkins, durant plusieurs années, mais à des intervalles les uns des autres, ont démontré que la plus grande quantité de pluie qui tombe dans le cours de l'année peut être évaluée à environ 45 pouces, la moindre à 16, et la moyenne à 26. Nous avons encore reconnu que le minimum et le maximum de la quantité de pluie qui tombe

dans les quatre saisons ont d'ordinaire les proportions suivantes: en hiver, de 4 à 7 pouces, au printemps, de 3 à 8, en été, de 2 à 7, et en automne, de 6 à 10: il n'est pas rare de voir tomber à différentes époques de l'année, surtout aux équinoxes, des pluies considérables et continues, pouvant donner cinq pouces d'eau en moins de 24 heures. La pluie est dans ce pays quelquefois si grosse, si subite et abondante qu'il en tombe jusqu'à un demi-pouce en dix minutes de temps. Pendant l'hiver de 1837-1838, il est tombé, dans l'espace de 50 jours, jusqu'à 15 pouces d'eau, quantité qui répond quelquefois à celle d'une année entière, tandis que, durant les deux hivers qui ont suivi, il s'est écoulé à peu près le même espace de temps, sans qu'il soit tombé une goutte d'eau. Dans la belle saison il arrive aussi que pendant l'espace de trois à quatre mois il ne tombe pas de pluie, ou seulement quelques centièmes de pouces (*voir le tableau des quantités de pluie*).

De treize années d'observations il résulte que la distribution des jours de l'année peut être faite de la manière suivante: la plus grande quantité des jours pluvieux est de 75; la moindre, de 42; la moyenne, de 60: le nombre moyen des jours de soleil pur est ordinairement de 180; celui des jours pendant lesquels le ciel est couvert de nuages, ou seulement à demi-voilé, est de 125. Enfin on peut fixer le nombre des jours durant lesquels le soleil se montre pur, du matin au soir, à 40, pour l'hiver; 44, pour le printemps; 56, pour l'été, et 40, pour l'automne.

Dans l'atmosphère de Nice les nuages offrent souvent par leurs formes, leurs dispositions, leurs traînées, ou stries, des aspects, des effets bizarres, des perspectives presque féeriques. Souvent, par un ciel couvert, ou à

TABLEAU de la quantité d'EAU tombée chaque année, mois par mois depuis 1829 jusqu'en 1831, et depuis 1838 jusqu'en 1842, exprimée en pouces cubes.

	1829	1830	1831	1838	1839	1840	1841	1842
	P. C.	P. C.	P. C.	P. C.	P. C.	P. C.	P. C.	P. C.
Janvier	8,50	3,97	0,00	1,38	0,27	0,50	1,00	4,00
Février	2,00	0,90	0,30	0,00	5,63	0,20	6,50	0,70
Mars	7,50	0,13	1,05	0,80	3,20	0,70	1,00	0,00
Avril	4,50	0,00	5,72	3,20	0,70	4,60	1,00	6,30
Mai	1,01	0,80	2,41	3,00	0,93	4,50	0,20	0,00
Juin	1,40	1,70	0,50	0,40	1,63	0,00	0,00	1,00
Juillet	4,00	0,90	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	3,70
Août	0,48	2,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80	2,30
Septembre . . .	9,78	5,10	0,50	2,50	0,74	5,50	9,00	7,50
Octobre	3,82	0,00	1,70	0,00	2,40	3,00	0,00	1,35
Novembre	4,40	5,40	2,00	7,01	1,00	4,00	1,50	2,90
Décembre	1,87	7,12	0,30	2,11	1,50	4,50	4,50	0,80
	44,26	28,32	15,98	20,40	18,00	27,50	25,50	30,55

Moyenne de la quantité d'eau tombée par mois, par saisons, et moyenne de huit ans.

	P. C.		P. C.		P. C.		P. C.		P. C.
Janvier	1,82	Avril .	3,25	Juillet .	1,38	Octobre	1,53	moyenne	
Février	2,02	Mai .	1,60	Août .	0,51	Novembre	3,52	de	
Mars .	1,79	Juin .	0,80	Septembr.	4,73	Décembre	2,83	huit ans	25,78
Hiver .	5,63	Printemps	5,65	Été . .	6,62	Automne	7,88		

NB. Ces quantités de pluie ont été recueillies les trois premières années sur le sol ou au niveau de la mer, et les autres sur une terrasse à 18 mètres de hauteur du sol. A Nice la quantité de pluie qui tombe sur le sol est à peu près la même que celle qui tombe à 18 mètres de hauteur, ainsi que nous l'avons reconnu par une expérience directe, tandis que, d'après des observations qu'on a faites à Paris, la quantité de pluie qui tombe à 28 mètres de hauteur n'est que de $\frac{8}{9}$ à peu près de celle qui tombe sur le sol. Nous présumons que, si la quantité de pluie qui tombe à Nice à une certaine hauteur, est à peu près la même que celle qui est recueillie à la surface du sol, cela dépend plutôt de l'absence des brouillards qui déposent une quantité notable d'eau et qui sont toujours plus denses à la surface du sol, que de la condensation que les gouttes de pluie froide déterminent dans la vapeur en traversant les couches inférieures de l'atmosphère, ainsi qu'on l'a présumé.

demi-voilé, des nues se déploient en rideaux sur l'horizon maritime, et semblent pomper l'eau des vagues écumantes. D'autres fois, par un beau ciel, par un soleil ardent, des nuages sombres, denses, affectant l'apparence de montagnes, de monticules, de pitons, paraissent, comme autant d'îles, s'élever du sein des ondes et présentent, par leur dilatation, des illusions singulières. On en voit encore se former, se grouper tout-à-coup dans l'atmosphère, s'éparpiller en traînées interrompues, ou en stries imbriquées, les unes plus basses se promenant en sens inverse des couches superposées, sans que le plus léger souffle vienne agiter les feuilles des arbres, pendant que l'horizon maritime et montueux, restant à découvert, offre aux regards un ciel azuré des plus beaux.

On observe encore dans ce pays que, lorsqu'il s'élève un conflit de vents, lorsque surtout celui du nord dispute l'empire de l'air à celui du midi, les nuages, poussés et repoussés d'abord les uns contre les autres, et d'un point à l'autre de l'horizon, finissent par s'accumuler probablement sous le choc de l'électricité, au sommet des montagnes environnantes, et par s'y résoudre en torrents de pluie; des masses d'eau tombent alors inopinément dans le bassin; en une heure ou deux le torrent Paillon et ceux de Magnan, de Barla, de S.t Barthélemi, de la Mantega, grossissent rapidement; leurs eaux débordent sur les campagnes riveraines et y portent la désolation, et, comme le lit de plusieurs de ces torrents est beaucoup plus exhaussé que les terres adjacentes par suite de la grande quantité de cailloux, de galets, de pierrailles que les eaux y entraînent dans ces subites averses, plusieurs localités, quoique ceintes de murs, sont presque toujours inondées, souvent même transfor-

mées en une grève aride. C'est ce qui arriva particulièrement dans le cours de l'année 1837.

Dans ce pays où les sources de l'électricité atmosphérique sont très-abondantes, attendu la grande végétation et l'évaporation presque continuelle, le vent n'est pas la seule puissance qui occasionne les mouvements extraordinaires des nuages; l'électricité détermine quelquefois, sur ces amas considérables de vapeur, des mouvements d'attraction et de répulsion qui simulent les effets du vent, ou modifient son influence. On voit alors les nuages s'approcher ou s'éloigner avec rapidité, ou tournoyer sur eux-mêmes, chargés qu'ils sont, comme nous l'avons dit, les uns d'électricité négative, les autres d'électricité positive, c'est-à-dire, s'attirant comme si le vent les emportait, quand ils ont des électricités contraires, ou se repoussant, quand ils ont la même électricité. Dans ces grandes agitations de l'atmosphère, un orage accompagné d'éclairs et de tonnerres a toujours lieu.

En général les orages, la grêle, le tonnerre, météores qui portent souvent le ravage et la désolation dans les montagnes subalpines, sont rares dans le bassin de Nice, surtout la grêle, qui, lorsqu'elle tombe, est, au reste, presque toujours accompagnée de pluie. Cependant depuis quelques années nous avons plus souvent à déplorer les effets de la grêle; et on ne saurait guère, se rendre raison de la fréquence de ce funeste météore, qu'à l'épouventable destruction des forêts des montagnes subalpines, dont nous avons déjà parlé. Le 14 septembre 1839, est mémorable dans le pays par la quantité de grêle qui tomba, surtout dans quelques quartiers. Jamais orage n'avait vomi, avec des torrents de pluie, de plus énormes grêlons; il y en avait qui pesaient jusqu'à 1 livre.

On compte à Nice, dans le cours de l'année, de quatre à cinq orages, quelquefois six ou deux seulement. Les détonations électriques sont rares. Parfois elles ont lieu en hiver. Plus rarement encore on a à déplorer les effets de la foudre: tout porte à croire qu'elle est presque toujours ascendante, c'est-à-dire que la recomposition du fluide se fait ordinairement de la terre au nuage et non du nuage à la terre. Des rafales de vent, des giboulées accompagnent souvent ces explosions électriques; et la rupture de l'équilibre est communément suivie d'un beau temps et d'un soleil ardent. A l'époque des équinoxes, il arrive que le ciel offre parfois, surtout durant la nuit, un tableau sinistre, épouvantable: des nuages sombres s'amoncèlent à la cime des montagnes environnantes, se groupent sur un point du golfe, ou s'étendent peu à peu, et couvrent tout l'horizon. Bientôt les vents se déchaînent de plusieurs points, une lutte s'engage, ordinairement entre le vent du nord et celui du sud, ou ses collatéraux, la mer entre en fureur, la foudre éclate, et se croise en tout sens, le tonnerre roule avec fracas, et la pluie tombe à verse, ou par rafales, après chaque détonation qui succède aux éclairs avec tant de célérité, que le firmament semble être tout en feu; les éclats eux-mêmes sont si suivis, si répétés par les échos, qu'ils imitent un feu roulant d'artillerie.

Quelquefois on a vu, sur la mer, des orages se transformer en trombes par une attraction prodigieuse qui très-vraisemblablement s'établit entre les nuages et la mer. Alors des colonnes d'eau, ayant la forme d'un cône renversé se dressent et s'élancent en tourbillonant vers la pointe d'un nuage. Ces syphons d'eau, souvent appuyés sur une base de feu, font quelquefois de grands ravages: ils enlèvent dans leur course rapide et vagabonde les tuiles

des toitures et déracinent les arbres qu'ils rencontrent sur leur passage. Armés d'un conducteur électrique, ils peuvent se produire sous un ciel orageux, au milieu des tempêtes, comme sous un ciel serein, au milieu du calme le plus profond. Mais, dans ce dernier cas, il y a toujours des zones négatives et des zones positives, ainsi que M. Peltier l'a prouvé au moyens de cerfs volants : il existe donc des nuages invisibles qui, doués d'une puissance d'attraction et de répulsion produisent ces météores.

Par bonheur, ces affreux ouragans, connus à Nice sous le nom de *Ciavana*, sont rares et de courte durée: après une heure ou deux, le vent du nord l'emporte et, chassant au loin ces grains extemporanés, ramène le temps le plus beau et le plus calme: l'atmosphère se dégage des vapeurs qui l'obscurcissaient; l'air devient pur et transparent; aux ténèbres succède une clarté diaphane, un lointain discernement des objets qui ravit l'âme et lui révèle un bonheur qu'elle ne soupçonnait pas. C'est surtout après ces ouragans que la lune brille de tout son éclat, que les étoiles se montrent plus nombreuses, plus scintillantes et que la voûte azurée du ciel semble s'élever, s'agrandir et s'associer à la joie de la terre régénérée.

Généralement les brouillards sont fort rares à Nice, et ce n'est d'ordinaire que dans le quartier du Var qu'on en voit. Presque toujours ils se dissipent à l'approche du soleil. Les 24 et 30 avril 1840, par un cas tout-à-fait extraordinaire, toute la plaine de Nice s'est réveillée enveloppée dans un brouillard qui n'a disparu que vers 10 heures du matin. Par l'effet du refroidissement du sol et de l'atmosphère, survenu pendant la nuit, il arrive quelquefois que des vapeurs aériformes, plus ou moins denses et transparentes, apparaissent, avec le jour, sur

l'horizon montueux. Ordinairement elles s'effacent, après une heure ou deux de soleil, pour se montrer, l'après-midi, à l'horizon maritime, et cela parce que la mer est plus froide que la terre pendant le jour.

XX.

2.ᵉ *Suite de la météorologie. — Rosée et serein. — Gelée blanche et grésil. — Neige. — Phosphorescence de l'eau de la mer. — Causes. — Électricité atmosphérique. — De la non-existence des hydrochlorates dans l'atmosphère près de la mer et sur la mer même. — Phthisie pulmonaire. — Expériences. — Action des rayons solaires sur le nitrate d'argent dissous dans l'eau distillée.*

La rosée est très-abondante dans les environs de Nice. Les saisons où il s'en précipite le plus, sont le printemps, et l'automne, époque où a lieu une réunion de circonstances qui favorisent la condensation des vapeurs aériennes par les lois du rayonnement nocturne. Les quartiers où il s'en précipite le plus, sont ceux du Var, de Riquiers et de la Buffa; elle tombe après le coucher du soleil; la quantité en est quelquefois en hiver si grande, qu'elle couvre la transparence de l'air d'une légère fumée de vapeur jusqu'à un mètre et plus au-dessus du sol, et simule un brouillard. Comme les brouillards, la rosée disparaît ordinairement au lever du soleil, ou bientôt après.

Dans un climat sec et chaud, tel que celui de Nice, où la vapeur d'eau est ordinairement privée de ses facultés hygrométriques par l'union intime qu'elle contracte avec le fluide atmosphérique, la rosée est un bienfait de la nature pour les végétaux, qui par leur faculté considérablement rayonnante et absorbante, lui doivent une partie de l'humidité nécessaire à leur existence,

mais elle est nuisible aux personnes, notamment à celles d'une santé délicate. Dans ce pays, il est prudent, quand on loge hors de la ville, de ne pas s'exposer en hiver au grand air après le coucher du soleil, car c'est l'heure où il tombe dans la plaine le plus de rosée , à moins que le temps soit sec et chaud, ou que des nuages obscurcissent le ciel. Dans ce dernier cas , il s'établit un échange de calorique entre la surface de la terre et les nuages; les objets terrestres et l'air atmosphérique ne rayonnant plus vers le ciel, il n'y a plus ni refroidissement des corps, ni condensation de l'air, ou formation de rosée qui est la conséquence du refroidissement; et c'est pour cela que les nuits couvertes sont toujours moins froides que les nuits sereines. Il est encore prudent de ne pas sortir dans les soirées où, sans qu'on aperçoive aucun nuage au ciel, il tombe une pluie fine qui refroidit et humecte le corps , comme une rosée abondante. Cette condensation de vapeurs, dépendante de la température ambiante et de la force élastique de la vapeur elle-même répandue dans l'air, est la cause qui produit le serein. Mais on peut sortir sans crainte après que la température de l'air s'est abaissée au-dessous de celle qui convient à la force élastique de la vapeur , parce qu'alors la condensation cesse , et cela arrive ordinairement, comme pour la rosée, une ou deux heures après le coucher du soleil.

La gelée blanche et le grésil se montrent quelquefois aux environs de Nice dans les mois de décembre, janvier et février. Lorsqu'ils sont rapidement fondus par le soleil, ils nuisent beaucoup aux jeunes plantes, aux petits pois etc. Il paraît que, dans ce cas, les rayons calorifiques, en frappant la partie des plantes saisie par la gelée blanche ou par le grésil, leur enlèvent de la chaleur; et

ce refroidissement, produit par l'évaporation, occasionne de graves désordres dans leur organisation et leur développement.

Il est rare que, sur la plaine de Nice, il tombe de la neige deux hivers consécutifs. Ordinairement il y neige à peine tous les quatre ou cinq ans et, à part quelques exceptions très-rares, la neige fond en tombant, ou à mesure qu'elle blanchit la terre. Cependant, quand l'air est sec et qu'elle est amenée par des vents de sud-sud-est et d'est-sud-est, qui la déposent sous forme de petits grains, connus à Nice sous le nom de *neige de Corse*, elle reste alors plus longtemps à se fondre, et, si l'air continue à être sec, elle est plutôt absorbée que fondue.

L'année 1837 est mémorable à Nice par la grande quantité de neige qui y est tombée. De vie d'homme on n'en avait vu autant ; il y en avait jusqu'à un demi-pied; et ce qui fut encore bien plus extraordinaire pour le pays, ce fut, dans quelques localités moins abritées, de la voir se convertir en verglas pendant l'espace de temps qu'elle avait tardé à se fondre.

Le phénomène de la phosphorescence de l'eau de la mer se liant beaucoup à la météorologie, il convient d'y consacrer ici quelques lignes. Cette phosphorescence est fréquente dans la mer de Nice, surtout lors des chaleurs de la canicule. Du reste on ne l'observe que de nuit et le plus souvent à une assez grande distance de la plage. Parfois elle est si lumineuse, qu'elle rend la pêche impossible, les poissons, guidés par sa clarté, évitant alors les filets. Quelquefois aussi, sans que la mer soit lumineuse à sa surface, il suffit de frapper l'onde pour faire jaillir des étincelles de la petite nappe d'eau qui se déplace. D'autres fois des milliers d'étoiles semblent flotter à la surface.

D'après les recherches qui ont été faites sur la cause et le mode de production de ce curieux phénomène, il a été reconnu que cette propriété phosphorescente n'est point inhérente à la nature du liquide, mais qu'elle est due essentiellement à la présence d'êtres organisés marins, appartenant à différentes classes, telles que les crustacés, les mollusques, les zoophites etc. On lit dans *le journal de chimie médicale* de **1838** page **292**: « On trouve dans certains parages, à la surface de la mer, de très-petits corps jaunâtres, qui sont entièrement phosphorescents. On rencontre ces petits corps, en très-grande abondance, à l'atterrissage des îles de Sandwich et dans la traversée de cet archipel aux îles Mariannes. On les a également retrouvés en si grande quantité à l'embouchure du détroit de Malacca sur les côtes de Pulo-Penang, que la surface de la mer, à une grande étendue, paraissait couverte d'une poussière épaisse et jaunâtre. Ces petits corps phosphorescents ont été examinés au microscope et soumis longtemps à l'observation; on n'a jamais pu saisir en eux le moindre mouvement. »

Dans la mer de Nice plusieurs de ces êtres marins possèdent à un haut degré cette propriété remarquable, même hors de l'eau et dans l'obscurité, lorsque surtout on les frictionne à la surface. Alors ils jettent à l'instant tant de traits de lumière changeante, qu'on les dirait imprégnés de phosphore. De quelques essais que nous avons faits au moyen de réactifs, par la filtration de l'eau et par l'observation à l'aide du microscope, il nous paraît résulter que la phosphorescence de la mer de Nice est due particulièrement à une très-légère couche de matière huileuse, produite très-vraisemblablement par les dépouilles et la putréfaction du grand nombre d'animaux

marins, ce qui communique à l'eau une certaine mucosité ou onctuosité très-sensibles.

L'électricité atmosphérique se rattachant naturellement à la météorologie, quelques détails à cet égard ne seront peut-être pas déplacés à la fin de cet article.

La présence de l'électricité dans l'atmosphère a été constatée depuis longtemps; l'expérience a prouvé que cette électricité habituelle croît en intensité à mesure qu'on s'élève dans les régions de l'air. A l'exemple de Saussure nous avons plusieurs fois lancé dans ce fluide atmosphérique, au moyen d'une petite boule métallique, une ficelle de plusieurs toises de longueur, et dont l'extrémité touchait la tige d'un électromètre; dès que la ficelle était déplacée et que par la continuation du mouvement en l'air, se détachait de l'électromètre, elle lui communiquait l'électricité contenue dans la couche atmosphérique qu'elle touchait.

Des expériences directes semblent avoir confirmé que la végétation est une des principales sources de l'électricité atmosphérique. M. Pouillet a démontré, que sur une surface de cent mètres carrés et en pleine végétation il se dégage en un jour plus d'électricité vitrée ou positive, qu'il n'en faudrait pour charger la plus forte batterie; il est aussi prouvé que les solutions salines produisent de l'électricité par la ségrégation chimique qui accompagne l'évaporation; cela étant, il était intéressant de vérifier si à Nice où la végétation est continuelle, et où il s'élève de la mer dans toutes les saisons une grande quantité d'eau en vapeur, l'atmosphère était dans un état continuel de tension électrique.

Une série d'observations faites avec deux électromètres dont un à condensateur, ont démontré que l'électricité

atmosphérique de ce pays est presque toujours à l'état neutre; par un temps calme ou agité par les vents, par un ciel serein ou couvert de nuages, jamais ou presque jamais, l'électromètre a donné des signes d'électricité, soit qu'il fût placé au sein d'une grande végétation, soit sur le bord de la mer ou sur la mer même : comme par tout ailleurs, je pense, cet instrument ne donne des signes d'électricité, que par un temps orageux, lorsque la terre ou l'atmosphère sont électrisées par une quantité additive de fluide électrique, et qu'alors il n'y a plus égalité de répulsion et d'attraction entre le fluide négatif de la terre et le fluide positif de l'atmosphère.

Mais comme l'électricité atmosphérique tend toujours, avons-nous dit, à s'élever, à parcourir l'espace, à s'accumuler dans les vapeurs aériennes, dans un nuage, à prendre plus de tension, ou d'intensité et à se détruire enfin par les explosions du tonnerre, il était encore important de vérifier si à une certaine hauteur du sol, l'électricité atmosphérique était aussi généralement à l'état de repos, ou si elle était modifiée par les moindres nuages et par les vapeurs aériennes; pour cela, je me suis servi d'un cerf-volant armé de pointes métalliques, qui s'élevait à plus de cent toises au-dessus du niveau de la mer, et qui communiquait au sol avec un électromètre par le moyen d'un petit cordon métallique. Les résultats ont encore été négatifs, soit que le temps fût calme ou agité par le vent, soit que le ciel fût serein ou couvert de nuages. Je ne pense pas cependant que le cerf-volant ait jamais atteint la région des nuages, qui, dans ce pays, se tiennent presque toujours à une grande élévation. Par suite de ces expériences répétées plusieurs fois dans le courant de l'année, il me paraît démontré que l'atmosphère de Nice, hors le cas où le temps est orageux, est généralement

sans tension électrique, même à une élévation de plus de cent toises au-dessus du sol.

On a agité, à différentes époques, la question de savoir si, dans l'évaporation des eaux de la mer, une portion quelconque de sel marin (hydrochlorate de soude), pouvait être emportée par les vapeurs aqueuses, et si, dans ce cas, quelque élément de ce sel, le gaz acide hydrochlorique lui-même pouvaient être développés dans l'atmosphère des bords de la mer par l'influence électro-chimique. Quelques expériences faites à ce sujet semblaient même avoir résolu la question affirmativement, non seulement quant à l'atmosphère qui pèse sur la mer même, mais encore quant à celle de l'intérieur des terres jusqu'à une assez grande distance de la plage. Nous-même, il y a quelques années, nous en fîmes le sujet de recherches dont le résultat fut contraire à tout ce qui avait été dit sur ce sujet.

Nos observations, publiées dans *le journal de Pharmacie et des sciences accessoires* (19ᵉ année 1833), recueillies ensuite par divers autres journaux scientifiques, éveillèrent l'attention de quelques chimistes, mais laissèrent exister des doutes sur l'exactitude de nos résultats.

Il fallait éclaircir ce point important de la science. Nous y sommes parvenus à l'aide d'un nouveau mode d'expérimentation, dont nous sommes redevables à M. Brunner. Pour plus de clarté, nous ferons précéder notre démonstration des détails de nos premières expériences et de l'exposé du motif qui nous détermina à les faire.

D'après les expériences de M. Vogel et d'autres chimistes distingués, expériences faites sur la Baltique, l'air de la mer contiendrait des hydrochlorates, en plus ou moins grande quantité. Il importait essentiellement à nous, habitans des bords de la Méditerranée, d'exami-

ner cette qnestion et d'établir (ce que n'avait pas fait M. Vogel), jnsqu'à quelle distance des bords de la mer l'atmosphère peut être imprégnée de sels hydrochloriques. Cela nous a paru nécessaire snrtout en face de l'opinion émise par M. Fodéré (*voyage aux alpes maritimes*), « que l'air de la Méditerranée est contraire aux personnes attaquées de phthisie pulmonaire; qne, dans les plages maritimes, la marche de cette maladie est plus rapide que partout ailleurs » ce qui l'a porté à croire « qu'il existe dans l'air des bords de la Méditerranée et à la distance même de douze lieues environ, selon la position topographique du pays, un principe malfaisant qu'il ne saurait voir que dans quelques-uns des éléments des sels hydrochloriques, soit le gaz acide hydrochlorique lui-même, ou l'un de ses composants, développé dans cette atmosphère par l'influence électro-chimique. »

Quelque respect que nous ayons pour les opinions de M. Fodéré, nous ne pouvons concevoir encore comment ce savant professeur a pu se prononcer snr une question de cette importance sans avoir confirmé son assertion par des expériences positives. C'est ce que nous avons voulu faire: nous y étions d'ailleurs engagé par quelques médecins de Nice et de l'étranger, qui ne partageaient pas l'opinion de M. Fodéré sur la marche de la phthisie pulmonaire dans les contrées maritimes.

Ainsi notre but a été de déterminer, 1° si l'atmosphère des côtes contient de l'acide hydrochlorique, libre ou combiné; 2° s'il en existe dans l'atmosphère de la mer, à quelque distance des côtes.

Pour résoudre la première question nous suspendîmes à quelques pieds du sol, et à six pas environ du bord de la mer, pendant un moment de calme et en l'absence de tout vent, un grand ballon de verre, rempli d'un

mélange réfrigérant de neige et d'acide sulfurique. Les vapeurs atmosphériques, condensées à la surface extérieure du ballon, produisirent un liquide incolore, inodore et parfaitement semblable à l'eau distillée, lequel, pendant six mois, n'a pas changé d'aspect.

Le nitrate d'argent, le proto-nitrate de mercure, l'hydrochlorate de baryte, l'oxalate d'ammoniaque etc., ne firent subir aucun changement à notre liquide. Les solutions de barite et de chaux furent les seuls réactifs avec lesquels il devint légèrement nébuleux, et forma, au bout de quelques heures de repos, un très-léger dépôt, soluble dans l'acide nitrique.

Le même appareil, placé à la même distance du bord de la mer, pendant qu'elle était houleuse, condensa un liquide, qui présenta avec les réactifs les phénomènes suivants :

1° Le nitrate d'argent y produit une teinte opaline, et forme, après quelques heures de repos, un léger précipité, dont les caractères sont ceux du chlorure d'argent ;

2° Le proto-nitrate de mercure y forme des nuages blancs qui se précipitent au fond du vase ;

3° L'eau de baryte et l'eau de chaux le troublent ; le précipité est soluble dans l'acide nitrique ;

4° Le papier de tournesol n'y éprouve aucun changement de nuance ;

5° L'hydrochlorate et le nitrate de baryte, l'ammoniaque, la solution de potasse, le sous-acétate de plomb, l'acide oxalique et oxalate d'ammoniaque n'y produisent aucun phénomène appréciable.

Dans un temps calme, mais pendant que la mer était houleuse, nous replaçâmes le ballon au bord de la mer, à la distance de cinquante pas environ, le liquide que nous obtînmes, traité par le nitrate d'argent, le proto-

nitrate de mercure et les autres réactifs, n'éprouva aucun changement; mais, lorsque le vent soufflait de la mer vers le ballon, le liquide se comportait avec les réactifs, avec plns ou moins d'intensité, comme sous les num. 1, 2, 3, 4 et 5.

La même expérience fut répétée sur la mer même, pendant le calme et en l'absence du vent. Le ballon était suspendu à quatre pieds au-dessus de la surface de l'eau, sur une chaloupe, conduite à cent pas du rivage. Le liquide, condensé sur les parois, se montra insensible aux réactifs, même après avoir été réduit par l'évaporation au tiers de son volume.

Nous voulûmes répéter aussi les expériences faites par M. Vogel sur la Baltique, mais à une certaine distance du rivage. Pour cela nous suspendîmes horizontalement, dans un lieu très-aéré, à denx cents pas environ du bord (maison Bonfils, rue du gouvernement), un ballon en forme d'alonge, dont les ouvertures latérales étaient très-larges.

Ce vase, recouvert de plusieurs couches de papier noir, renfermait une solution de nitrate d'argent: au bout de vingt-huit jours, pendant lesquels la mer avait été plusieurs fois agitée et même violemment, la solution contenait des flocons et un dépôt noir, qui étaient solubles dans l'acide nitrique, et insolubles dans l'ammoniaque.

La même expérience, répétée à cinquante pas du bord de la mer (aux Ponchettes, dans la maison Cléricy, au quatrième étage), donna des résultats semblables au bout de douze jours, mais, un vent de sud très-violent ayant ensuite agité violemment la mer, la liqueur ne tarda pas à présenter, outre les flocons noirs, un dépôt grisâtre, ayant tous les caractères du chlorure d'argent.

Ces expériences nous portaient à croire que l'eau de

la mer avait été transportée en nature dans le lieu où avait été faite la dernière expérience. Pour le vérifier, il fallait déterminer si la liqueur condensée sur le ballon, placé au bord de la mer, pendant qu'elle etait agitée, renfermait les autres sels contenus dans l'eau de la mer. Nous l'avons donc examinée sous ce point de vue: le ballon avait été placé à six pas du bord, pendant que la mer était houleuse.

Analyse. La poudre blanche provenant de l'évaporation de la liqueur dissoute dans l'eau distillée, a été soumise aux réactifs:

1.° Le nitrate d'argent y fait naitre un précipité caillebotté, très-abondant, insoluble dans l'acide nitrique, et soluble dans l'ammoniaque;

2.° Le nitrate et l'hydrochlorate de baryte, un dépôt blanc insoluble dans l'acide nitrique;

3.° L'oxalate d'ammoniaque, un léger précipité blanchâtre;

4.° Le sous-acétate de plomb, un précipité blanc, en partie soluble dans l'acide nitrique;

5.° La potasse et l'ammoniaque, des flocons gélatineux.

Ces expériences ne nous permettaient plus de douter de la nature du liquide. Il nous restait à vérifier la pureté de l'eau de mer distillée, pour être convaincus que les vapeurs qui s'élèvent de la mer, n'entraînent pas les sels fixes, qu'elle tient en dissolution. Cette eau distillée est chimiquement pure, et cela doit être, car, sinon, les eaux de sources et de rivières, formées par la condensation des vapeurs de la mer, devraient contenir des hydrochlorates à base de soude et de magnésie, ce que dément l'expérience.

Les résultats de ce travail sont:

1.° Que l'air, sur les bords de la mer et sur la mer

même, ne contient, ni acide hydrochlorique, ni hidrochlorates ;

2.° Que, lorsque la mer est agitée, et surtout lorsqu'il règne un vent violent, des molécules d'eau de mer, dans un grand état de ténuité, flottent dans l'air, surtout près des bords où les vagues viennent se briser, et sont même transportées par le vent à des distances plus ou moins grandes, suivant sa violence et le degré d'agitation de la mer ;

3.° Que, sans vouloir établir d'une manière précise cette distance, on peut croire qu'elle ne dépasse pas ordinairement celle de cent pas, du moins à Nice, où le vent du sud est rarement très-violent.

M. Brunner, professeur de chimie à Berne, désirant faire quelques expériences afin de mieux fixer ses idées sur ce qui avait été l'objet de mes premières investigations, au lieu de nous servir de ballons, nous avons fait passer un courant d'air à travers une solution de nitrate d'argent, faite dans l'eau distillée, et cela, au moyen d'un appareil calqué sur celui que M. Brunner a imaginé pour analyser l'air atmosphérique et qui permet d'agir sur un volume considérable.

L'appareil se compose d'un flacon d'une grande capacité, rempli d'eau, portant un robinet à sa partie inférieure. Un tube portant le premier vase communique avec un petit flacon à deux tubulures, contenant une dissolution de nitrate d'argent; la deuxième tubulure de ce flacon porte un tube dont l'une des extrémités plonge dans la dissolution, et dont l'autre contenant du coton s'ouvre dans l'air atmosphérique. Lorsque l'appareil est ainsi disposé, si l'on vient à déboucher l'ouverture inférieure du grand flacon, l'eau s'écoule et le vide qu'elle laisse se trouve rempli par l'air extérieur. Après qu'il a tra-

versé le tube contenant du coton, et la dissolution de nitrate d'argent, on peut de cette manière faire passer dans cette dissolution une quantité quelconque et illimitée d'air atmosphérique, et rendre sensibles par conséquent des traces infiniment petites d'acide hydrochlorique libre ou combiné.

Cet appareil a été placé à dix pas environ du bord de la mer, pendant qu'elle était agitée et qu'aucun vent ne soufflait de la mer vers l'appareil. Le courant d'air, au travers du coton et de la solution de nitrate d'argent, a été continué pendant huit heures, sans produire aucun précipité, aucun changement sensible de couleur. Le coton ayant été lavé dans de l'eau distillée, l'analyse chimique n'a démontré aucune trace de sels hydrochloriques.

Le même appareil a été ensuite de nouveau placé sur le bord de la mer et à la même distance, au moment où elle était assez violemment agitée et que le vent du sud soufflait vers la terre. Le courant d'air a été également continué pendant huit heures à travers le tube contenant du coton et la solution de nitrate d'argent : aucun précipité, aucun changement de couleur n'ont eu lieu dans la solution; mais, le coton ayant été lavé dans l'eau distillée, celle-ci, soumise à l'analyse, a donné des preuves très-évidentes de l'existence de sels hydrochloriques, qui avaient été retenus, sans doute, par le coton, lors du passage de l'air. Aussi, lorsque la même expérience a été faite, sans coton, à travers le tube, pendant que la mer était très-agitée et que le vent soufflait vers l'appareil, il s'est bientôt formé, dans la solution de nitrate d'argent, des nuages blanchâtres, dont l'intensité augmentait à mesure que l'air la traversait; le précipité qui s'est montré au bout de quelques heures, était insoluble dans l'acide nitrique, et soluble dans l'am-

moniaque d'où il s'est dégagé de nouveau par l'addition de quelques gouttes d'acide sulfurique.

Pour ôter tout doute sur la possibilité, peu probable, de la décomposition de molécules de sels hydrochloriques sous l'influence électro-chimique, lorsqu'ils se trouvent en état de suspension dans l'air par l'effet do l'agitation de la mer et du vent qui les transporte, nous avons précipité une solution d'or par le sulfate de protoxide de fer. Ce précipité d'or, à l'état métallique, lavé avec un peu d'acide hydrochlorique et épuisé par l'eau distillée, pour en enlever les dernières portions de fer, a été délayé dans l'eau distillée. Avec le même appareil nous avons fait passer, pendant quatre heures, au bord de la mer, lorsqu'elle était très-agitée et que régnait le vent du sud, un courant d'air à travers l'eau contenant l'or, à l'état métallique, sous forme d'une poudre brune. Cette eau, traitée ensuite par les solutions de protoxide d'étain, n'a pas donné la moindre teinte pourprée.

Nous avons encore substitué au flacon, contenant la poudre d'or, un autre flacon, recouvert de papier noir, dans lequel nous avions mis une solution d'indigo, lequel avait été préalablement traité à chaud par l'acide sulfurique, afin de le rendre soluble. Cette solution a été traversée par un courant d'air, continué pendant quatre heures, environ, sans éprouver le moindre changement de couleur. Il devait en être ainsi, car, en admettant que les sels hydrochloriques, en suspension dans l'air par les causes que nous avons indiquées, soient décomposés par l'influence électro-chimique et le chlore des hydrochlorates, devenu conséquemment libre, on conçoit qu'il serait bientôt converti en acide hydrochlorique par le gaz hydrogène qui se dégage continuellement de la surface de la terre aux lieux surtout où des matières or-

ganiques sont en état de putréfaction, et dont M. Boussingault a constaté l'existence dans l'air que nous respirons, notamment aux pays chauds et marécageux, et plus encore aux lieux où se fait un mélange d'eau douce et d'eau salée, comme à l'embouchure des grands fleuves, et sur le littoral des golfes qui reçoivent de nombreux torrents.

A l'effet de constater enfin si, près de la mer, il existait dans l'air du gaz ammoniaque, nous avons fait traverser, pendant quelques heures, au moyen du même appareil, un courant d'air à travers une eau aiguisée d'acide hydrochlorique. Cette eau évaporée ensuite jusqu'à siccité n'a donné aucune trace d'hydrochlorate d'ammoniaque.

D'après ces faits, qui ne verra pas une supposition gratuite dans l'opinion de M. Mojon, qui tout en admettant avec nous que les vapeurs dégagées de la mer sont de l'eau pure, ne peut se refuser à croire qu'il y a presque constamment des hydrochlorates, suspendus et mêlés dans l'atmosphère de la mer et des côtes maritimes, jusqu'à une assez grande distance de la plage?

Il est à regretter que le chimiste gènois, qui a trouvé nos expériences trop restreintes et pas assez concluantes, n'ait rien fait pour prouver cette existence presque constante des hydrochlorates, qu'il suppose dans l'atmosphère de la mer et des côtes, jusqu'à une assez grande distance de la plage, et surtout, qu'il en déduise la preuve que les marbres des palais et des terrasses, exposés à l'air de la mer, sont rongés en peu d'années, et que des barres de fer, exposées au même air, s'oxident plus promptement que dans l'intérieur des terres.

Cette remarque n'avait pas échappé à nos premières investigations, puisque nous avions fait observer, dans

notre premier mémoire, que l'oxidation des métaux dans les constructions voisines de la mer, est beaucoup plus sensible du côté de la mer que du côté opposé, bien qu'ici ils soient exposés à l'humidité et au vent du nord. Nous y disions encore que les arbres, les oliviers, situés au bord de la mer, à la distance de six à douze pas, sont rabougris; que les branches qui font face à la mer n'ont, ni verdure, ni feuilles; que l'arbre, de ce côté, parait sec et brûlé, tandis que, du côté opposé, il est plein de vigueur et conserve ses feuilles. Cet effet est très-frappant à la péninsule de S.t Hospice qui est très-exposée au vent de mer, à la Villa Reale de Naples, et sur tout le littoral de la Méditerranée. Nous ajouterons que l'analyse chimique nous a montré la présence de sels hydrochloriques dans des parcelles de bois d'olivier, après avoir été trempées dans l'eau distillée.

Nous sommes même portés à croire que, par une mer violemment agitée et par un vent qui pousse vers la terre les molécules d'eau de mer suspendues dans l'air, une seule fois suffit pour qu'elles produisent cet effet sur les arbres: ayant épandu sur un petit mûrier de l'eau de mer, par petites gouttes, à l'aide d'un goupillon, les feuilles ont bientôt présenté un aspect sec et brûlé, et l'arbre est mort au bout de quelques jours; tandis que, la même expérience ayant été faite sur un autre mûrier de la même grandeur, avec de l'eau de mer distillée, ni l'arbre, ni les feuilles n'ont éprouvé aucune atteinte. C'est enfin par les eaux de la mer transportées par le vent dans les airs que nous nous rendons raison de l'existence et de la réussite de quelques plantes, telles que le *crithmum maritimum* et *l'inula crithmifolia* sur les rochers maritimes distans ou très-élevés du bord et inaccessibles aux vagues et à l'eau de mer.

De tout ce qui précède il résulte que l'existence des hydrochlorates dans l'atmosphère, au-dessus de la mer et des côtes, n'est pas permanente; qu'elle dépend uniquement de l'agitation de la mer et du vent qui souffle. Si la mer est calme, ou s'il n'y a pas de vent, quand même elle serait houleuse, l'air, au bord de la mer, ni sur la mer, ne contient absolument pas d'hydrochlorates, quelque soit, au reste, le degré de chaleur.

Ce n'est que, dans le cas où le vent, plus ou moins violent, soufflerait de la mer vers la terre, et que, en outre, la mer serait agitée, que des molécules d'eau de mer, fort ténues, visibles quelquefois, peuvent être transportées dans l'air à une distance plus ou moins grande de la plage, et elles se déposent là où la direction des vents les emporte, mais l'analyse chimique de ces molécules y ayant démontré la présence des sels contenus dans l'eau de mer, il s'ensuit qu'elles sont produites par un effet purement mécanique, d'abord par les vagues qui se brisent sur la plage, puis par le vent qui les emporte plus ou moins loin. Sans prétendre établir à quelle distanc elles peuvent être entraînées ainsi, on doit admettre qu'à Nice, où le vent du sud est rarement violent, cette distance n'excède pas ordinairement cent pas. Nous pouvons également conclure de nos dernières expériences que l'atmosphère, sur la côte, n'y contient, ni chlore, ni gaz ammoniaque.

Passons à des observations faites au bord de la mer, relativement à l'action des rayons solaires sur le nitrate d'argent dissous dans l'eau distillée.

On sait que si l'on expose aux rayons solaires de l'eau ordinaire, dans laquelle on a versé, d'avance, quelques gouttes d'une solution de nitrate d'argent, cette eau devient rouge quelques minutes après; que cette couleur,

au bout d'une demi-heure environ, tourne au bleu violâtre, et qu'elle finit par disparaître en produisant un léger précipité bleuâtre.

Hermbstaedt, ayant, pour la première fois, observé ce fait sur les bords de la Baltique, pensa qu'un principe gazeux existait sur ces côtes maritimes. Cette opinion fut, en partie, adoptée par Kruger, qui répéta l'expérience et attribua cette coloration au gaz hydrogène, tandis que Pfaff, Vogel et Berzelius, ayant fait séparément la même observation, l'attribuèrent à des hydrochlorates entraînés par l'eau réduite en vapeur.

Cependant Berzelius, qni a pensé que la coloration rouge dépend des molécules de sel suspendues dans l'air, remarque qne, dans ce cas, l'action devrait être continne, ce qni n'a pas lieu; et il en conclnt que cette réaction mérite un nouvel examen.

Plus tard, Vogel eut quelque doute sur ses résultats par suite des expériences de Zimmermann, de Geissen sur l'eau des météores, expériences confirmées quelque temps après par Rudolph Brandes et Wiegmann: ces chimistes, en effet, reconnurent que l'existence dans l'eau de météores, d'une matière végéto-animale partienlière nommée *pyrrhine* par Zimmermann, occasionnait ces changements de couleur, quand on exposait cette eau aux rayons solaires, après y avoir versé quelques gouttes d'une solution de nitrate d'argent.

Vogel reconnut ensnite que l'eau distillée, dans laquelle il avait plongé du bois pendant deux heures seulement, prodnisait aussi la coloration rouge, par le nitrate d'argent, à l'aide des rayons solaires. Il découvrit qu'outre le bois, plnsieurs substances organiques, telles que le terreau, la fécule torréfiée, plusieurs huiles volatiles, dissous dans l'eau, les eaux-de-vie de grain et de

pomme de terre etc. acquièrent aussi la propriété de rougir au soleil, quand on y ajoute d'avance du nitrate d'argent. Il observa encore que la solution de nitrate d'argent, unie à l'eau distillée, et mise ensuite sous une grande cloche où fleurissaient des narcisses, du réséda, des tubéreuses, éprouvait le même effet par les rayons solaires. Il lui parut donc très-évident que beaucoup de substances organiques, des règnes végétal et animal, possèdent la même propriété.

Le professeur Brunner a répété avec nous ces expériences au bord de la mer avec de l'eau distillée, très-pure, qu'il avait apportée de Berne. Nous avons observé que la coloration rouge, et puis bleuâtre, avait parfaitement lieu, aux rayons solaires, en plein air, que la mer fût calme ou agitée. Le précipité bleuâtre, qui s'est formé, après quelques heures de repos, était insoluble dans l'ammoniaque, et il a complétement disparu à l'addition de quelques gouttes d'acide nitrique.

Mais la même expérience, répétée au bord de la mer, dans un flacon hermétiquement fermé, avec de l'eau distillée à Berne, comparativement à de l'eau distillée dans un alambic ordinaire, et à de l'eau distillée à Nice dans une cornue de verre, qui n'avait servi qu'à cet usage, renfermées l'une et l'autre dans deux flacons séparés, également fermés hermétiquement, nous a montré qu'aucun changement de couleur n'avait lieu, aux rayons solaires, dans les flacons contenant l'eau distillée apportée de Berne, et celle distillée à Nice dans une cornue de verre, tandis que, dans le flacon contenant de l'eau distillée au moyen de l'alambic, les premières parties d'eau qui ont passé, étant mêmes réjetées, la coloration rouge, puis bleuâtre s'est parfaitement produite.

Nous avons ensuite (c'était peu après une pluie bat-

tante, de huit heures environ), versé séparément dans deux vases, à large surface, en plein air, près de la mer, l'eau distillée à Berne, et l'eau distillée à Nice dans la cornue de verre, eaux dans lesquelles les rayons solaires n'avaient produit aucun effet, et nous avons observé que la coloration rouge n'avait pas lieu, même en y ajoutant une très-petite qnantité de chlorure de sodium, calciné au rouge. Alors se développait seulement la couleur violâtre, propre au chlorure d'argent, coloration qui a toujours lieu peu après que le chlorure d'argent est formé et qu'il est à l'état humide. Une chose bien digne de remarque, c'est que la coloration rouge a été ensuite produite d'une manière très-appréciable, soit par le contact de petits atomes de matière organique, amenés par l'atmosphère, et dont on voyait distinctement partir des ondes colorées, soit en y ajoutant une très-petite quantité du même chlorure de sodium, non calciné, et contenant, par conséquent, quelque matière organique. Cette couleur rouge disparaissait très-promptement par le chlore, ou par l'addition de qnelques gouttes d'une solution alcoolique d'iode; le liquide qui blanchit alors légèrement, n'était plus susceptible de cette coloration rouge, en l'exposant même de nouveau aux rayons solaires.

De ces expériences souvent répétées il résulte que la coloration rouge que les rayons solaires développent, tant au bord de la mer, que partout ailleurs, dans l'eau ordinaire, à laquelle on a ajouté d'avance quelques gouttes d'une solution de nitrate d'argent, est due à des substances organiques, qui se trouvent dans l'eau, et que la même réaction a lieu avec de l'eau distillée, si elle est mise quelques instants en contact avec le moindre atome de matière organique.

De ces faits il paraît résulter encore que la réaction

qui produit cette coloration rouge peut offrir un moyen chimique, plus sûr que tout autre, pour reconnaître la pureté de l'eau distillée, puisque le plus petit atome de matière organique, contenu dans l'eau, ou qui pourrait se trouver aux parois intérieures du vase, dans lequel on fait l'expérience, suffit pour déterminer le développement de cette couleur; aussi est-il très-important de la faire dans un flacon hermétiquement fermé, vu qu'autrement quelqu'atome de poussière, voltigeant dans l'air, pourrait se mêler à l'eau et produire ce changement de couleur. Nous avons toutefois observé avec M. Brunner que, si on la fait en plein air, immédiatement après qu'une pluie abondante a emporté cette poussière organique, la coloration rouge n'a pas lieu.

Nous pouvons donc conclure que cette coloration rouge, attribuée par les chimistes à l'atmosphère de la mer, n'est pas due à des parties salines, ou à l'acide hydrochlorique, et que, si elle a lieu, elle dépend, comme partout ailleurs, dans l'intérieur des terres, des matières organiques, voltigeant dans l'air, à l'état de poussière.

Puissent ces expériences être prises en considération par les hommes de l'art, détruire un préjugé, dont les conséquences sont dangereuses, et rassurer les malades qui, craignant les effets nuisibles de l'air des côtes maritimes, se privent des précieux avantages dont on jouit sous le climat tempéré des bords méditerranéens, et surtout sous le beau ciel de Nice!

XXI.

Des signes ou pronostics indicateurs des changemens de temps. — Étoiles filantes. — Globes de feu.

Nous avons déjà vu que les instruments de météorologie font connaître avec assez d'exactitude les influences atmosphériques, apprécier l'état actuel et présumer l'état futur du temps, par conséquent on peut avoir recours à ces instruments pour prédire les changements qui doivent survenir dans l'air; mais il est encore, dans chaque contrée, dans chaque localité, des signes indicateurs, des pronostics fournis par les astres, par l'atmosphère, par des êtres organiques, qui annoncent d'avance l'approche du beau ou du mauvais temps. La connaissance de ces signes indicateurs pouvant intéresser le voyageur, le touriste, le cultivateur etc., nous allons rapidement faire connaître ceux qui concernent le bassin de Nice.

Le plus sûr indice d'un temps beau et durable, c'est l'apparition, après le coucher du soleil, par un ciel sans nuage, vers l'horizon montagneux et maritime, d'une clarté roussâtre, qui semble s'évanouir dans l'azur des cieux, en offrant aux regards un mélange de couleurs, semblables à celles de l'iris; mais, lorsque cet astre se couche au milieu de nuages dorés, ou rouges, lorsque l'horizon s'illumine de feux ardents qui éblouissent l'œil, on peut presque toujours être sûr que le temps va changer et qu'on aura bientôt de la pluie.

Les autres signes du beau temps, sont le soleil levant, environné d'un cercle, dont il est également éloigné de

tous côtés; c'est encore, au lever de cet astre, le ciel pommelé, ou criblé de légers nuages, blancs et grisâtres, formant de petites boules qui disparaissent en se dirigeant vers l'ouest. Toutefois cette apparence atmosphérique, qui présage un beau temps pour le jour où elle se montre, est quelquefois suivie de pluie, peu de jours après, surtout si les nuages, au lieu de se dissiper, au lever du soleil, s'accumulent de plus en plus vers l'occident. On peut s'attendre encore à du beau temps quand les taches de la lune sont bien visibles, que les contours de son croissant sont bien nets, bien dessinés, et que les étoiles, en grand nombre, sont plus étincelantes qu'à l'ordinaire.

Les arcs-en-ciel de Nice aux vives couleurs annoncent d'ordinaire le retour du beau temps, surtout lorsqu'ils paraissent après de fortes pluies et qu'ils sont doubles. On peut encore prédire, à coup sûr, un beau temps qui durera, quand les insectes se tiennent dans les régions supérieures de l'atmosphère, quand surtout les cousins, hôtes très-incommodes de cette contrée, particulièrement en automne, jouent dans l'air, après le coucher du soleil. Les jeux des dauphins sur la mer, pendant un orage, annoncent presque toujours le retour du calme, tandis que, lorsqu'ils bondissent au sein des flots par un temps serein, il est à craindre de voir le temps changer bientôt. Les pêcheurs regardent encore comme un signe assuré de changement de temps, comme un présage de pluie, de vent, ou de tempête, la prise à l'hameçon de la scorpène rascasse (*scorpena porcus*).

Les étoiles filantes, les globes de feu sont assez fréquents dans l'atmosphère de Nice. Ces phénomènes ont lieu ordinairement le soir, après le coucher du soleil, aux mois d'août et de novembre. Ils filent le plus sou-

vent de l'est à l'ouest, ou du nord au sud. Les distances qu'ils parcourent sont quelquefois si considérables, et la lumière qu'ils projettent dans leur route, est si vive, si brillante, qu'ils ressemblent à des fusées d'artifice, quoique le ciel soit presque toujours alois, ou légèrement voilé, ou en partie couvert par des nuages. On a remarqué qu'ils étaient plutôt précédés et suivis de beau temps, que de vent et de pluie.

Les autres avant-coureurs des changements de temps, (pluie, ou vent) sont la pâleur du disque de la lune, l'aspect mousse et obscur de son croissant; l'apparition d'un *halo*, plus ou moins brillant, plus ou moins coloré autour de son disque; les étoiles enfoncées ne brillant que d'une scintillation imperceptible, environnées d'un cercle qui semble les grossir; c'est surtout le soleil, se levant au milieu de nuages rouges, apparaissant ensuite noirâtre, entouré d'un *halo*, longtemps après son lever, ou luisant à travers un nuage sombre et nébuleux, l'air dans cette région ayant l'aspect d'un brouillard.

Les indices les plus sûrs de la pluie sont tirés des nuages, de leurs apparences diverses, et de leurs changements d'aspect. Nous avons déjà vu que, lorsque, par un temps nuageux, les vents du nord et du sud, ou leurs collatéraux, règnent simultanément, les nuages, après avoir été poussés et repoussés d'un point à l'autre de l'horizon, s'amoncellent finalement sur un point, couvrent ensuite tout l'horizon et se résolvent en torrents de pluies. L'apparition des nuages sombres et denses, qui semblent quelquefois s'élever du sein de la mer et se grouper les uns les autres, comme autant d'îles, de montagnes, de mamelons, sont aussi des indices certains de pluie. Cette pluie est ordinairement subite, de longue durée si ces nuages viennent de sud, de l'est ou de l'ouest et qu'il

règne des vents du sud-sud-est, de sud-ouest, de sud-sud-ouest, ou d'ouest-sud-ouest; elle est, au contraire, en été surtout, de courte durée, ou se réduit à un petit orage, si c'est le vent du sud qui souffle, si les nuages se présentent d'abord sous la forme de grands amas de vapeur blanchâtre, entassés les uns sur les autres et accompagnés d'autres nuages noirs en dessous; s'il fait enfin une chaleur étouffante et si pendant ce temps, les insectes les plus importuns, plus lourds que de coutume, inquiètent et piquent avec plus d'obstination. On remarque encore dans la campagne de Nice que, lorsqu'après la pluie, le beau temps est ramené par le vent du nord-ouest, les nuages ne tardent pas à reparaître et la pluie à tomber dès que ce vent ne souffle plus : de là ce dicton populaire : le mistral laisse le temps comme il l'a trouvé. Le retour du mauvais temps est encore, dans ce pays, en hiver surtout, presque certain, quand, après la pluie, le temps se met au beau par un soleil ardent, insupportable ; et l'on a remarqué que, lorsque règnent ces alternatives de beau et de mauvais temps, un coup de mer est indispensable pour fixer le temps au beau.

Tout le monde sait que ce sont encore des indices de pluie que le séjour persévérant des insectes dans les régions basses; le passage brusque des hirondelles rasant de l'aile la surface des eaux et de la terre, pour chasser ces insectes; l'apparition, le soir, dans la campagne, de vers et de rats sortants en plus grand nombre de leurs gîtes. L'air de Nice étant généralement sec, on peut s'attendre à de la pluie, ou à une abondante rosée, quand un cercle remarquable se montre autour des lumières, que le sel devient humide, que le bois se gonfle, mais surtout lorsqu'un léger aspect d'humidité se produit sur

les ardoises des maisons et sur les cailloux roulés qui pavent les rues de la ville.

On peut s'attendre à ce que le vent soufflera bientôt, surtout du nord et du sud, quand la mer, calme le long de la grève, se dresse houleuse dans le lointain, ou clapote et frise à sa surface; quand le soleil se lève pâle et que son disque semble s'agrandir; quand le ciel et les nuages rougissent, surtout du côté du nord. Un autre indice de vent, c'est la teinte rougeâtre, l'apparence de plus de volume de la lune, c'est surtout un cercle clair et rougeâtre autour de son disque, cercle qui paraît souvent brisé d'un côté; que la braise soit plus ardente, la flamme plus agitée qu'à l'ordinaire, le villageois des environs de Nice ne balancera pas à vous prédire encore du vent.

L'arrivée des oiseaux de passage, bécasses, canards, oies, cormorans, est un présage de froid. Celle des cignes et des outardes, un indice de froid plus vif, l'annonce presque certaine d'un hiver rigoureux.

XXII.

Productions territoriales de Nice.—Oranger, limonier ou citronnier, cédratier et bigaradier.—Orangers monstrueux. Température. Maladies. Insectes.—Fécondations croisés. Bizarreries. Hermaphrodites. Hybrides. Mariages adultérins. Greffe.—Le jardin de M. Clary et le système de M. Galesio.

Quoique, par la sécheresse de son sol, jointe à la douceur de son climat, le territoire de Nice semble devoir plutôt être l'asile nourricier de l'olivier, de l'oranger, du figuier et de la vigne, il ne manque pas cependant, dans l'intérieur des campagnes, de sites délicieux constamment couverts de vastes tapis de verdure; un grand nombre d'arbres et d'arbustes qui conservent leur feuillage, ombragent des riants côteaux; de chênes-verts, d'arbousiers, de caroubiers, de lentisques, de térébinthes, de faux-baguenaudiers, de cystes, de garous, de myrthes, de bruyères en arbre et multiflore, de genêts à feuilles de saule, de coronilles émérus etc., bordent généralement les sentiers qui y conduisent. Assis sous ces frais ombrages, naturellement protégés par des dômes plus élevés, d'où l'on jouit de perspectives variées, magnifiques, ayant en face le miroir ondoyant de la mer, dont on contemple avec plaisir les différents aspects; respirant un air embaumé par le parfum du romarin, du thym et d'autres plantes aromatiques, qui croissent en profusion sur les sites vagues et rocailleux du sol; l'étranger, le naturaliste, le philosophe, le poète se croient, en plein

hiver, transportés dans un séjour de délices et d'enchantement, quand ils pensent qu'à cette époque, les frimas sévissent presque partout ailleurs et qu'un ciel brumeux sature de *spléen* la plupart des peuples de l'Europe.

Nous ne ferons point ici l'énumération de tous les arbres, de toutes les plantes qui croissent dans les environs de Nice. Ces détails qui nous mèneraient trop loin, seraient, sans doute, déplacés dans cet ouvrage. Nous nous bornerons à indiquer les arbres qui donnent les meilleurs fruits, les plantes potagères et légumineuses que l'on cultive de préférence à Nice pour l'usage culinaire, celles qui intéressent principalement l'industrie, ou que la pharmacie réclame, les plantes fourrageuses; enfin celles d'agrément, indigènes ou exotiques, qui sont les plus rares dans ce climat et peuvent, comme autant de thermomètres permanents, en faire apprécier la bonté et la douce température. Ce pays, le voisinage surtout de la mer depuis Nice jusqu'à Monaco, nous offriront des plantes d'Europe, qui recherchent les contrées les plus méridionales et les plus chaudes, et dont plusieurs ne viennent que sur ce sol, ou en Corse, en Sardaigne, dans les îles Baléares, en Afrique et en Asie.

Le genre ou la famille des aurantiées, ou des orangers hespérides, a été enrichi, dans ces derniers temps, d'une foule de variétés. Un grand nombre de ces variétés et plusieurs hybrides ont même été signalées comme des espèces nouvelles; mais les caractères distinctifs de la plupart échappent aux botanistes; et les variétés ou hybrides qni ont été prises comme types de nonvelles espèces, ont des caractères souvent incompatibles. Le plus ordinairement elles sont stériles, et quand elles se reproduisent par la semence, ou elles engendrent des êtres qui se rappochent d'un des types des espèces connues, et dont

les caractères sont permanents, ou, si elles conservent le caractère de l' hybridité, elles se diversifient en plusieurs accidents et constituent des variétés ou des races. La constance des caracterès dans les individus, reproduits par la semence, est, dit M. Savi, le *critérium* de la légitimité et, si quelques individus gardent, dans la reproduction par la semence, quelque stabilité dans le caractère, ce phénomène est dû, suivant M. Galesio, à l'action continue des ambiants externes sur les fonctions de la végétation, ou sur les organes et les principes de la génération. Ainsi ce phénomène ne dure qu'autant que ces influences continuent. Dès qu'elles cessent, les organes sexuels et leur substance se rapprochent de nouveau des formes des types, et les caractères illégitimes disparaissent. Mais, pour arriver à ce résultat, il ne faut pas se contenter d'une seule reproduction; il faut la répéter plusieurs fois. Les caractères propres à l'espèce sont ceux qui se conservent à un degré plus ou moins prononcé dans sa descendance, dans tous les climats, dans toutes les expositions, et dans toute sorte de terrain; tandis que les variétés ne se propagent pas par la graine mais par division seulement.

D'après cette théorie que l'expérience a sanctionnée, les véritables espèces du genre *citrus*, considérées en Europe comme types, à cause de la différence bien marquée et de la fixité de leur caractère, sont l'oranger, le citronnier ou limonier, le cédratier et le bigaradier.

Le principal caractère qui distingue l'oranger des autres espèces de *citrus*, et surtout du bigaradier auquel il ressemble le plus, est celui du fruit. L'écorce de l'orange, verte, dans son développement, passe, dans sa maturité, au jaune doré, ou au rouge safran, moins foncé que celle du fruit du bigaradier; elle est aussi moins

chagrinée à la surface et moins aromatique; le suc renfermé dans les vésicules de l'orange est doux, tandis qu'il est acide ou légèrement amer dans le fruit des trois autres espèces. L'oranger est riche en variétés: les principales, celles surtout qui donnent dans ce pays les fruits les plus estimés, sont *l'oranger de Chine*, à écorce fine et luisante; *l'oranger de Portugal*, à écorce épaisse; *l'oranger de Malte*, à vésicules vineuses; *l'oranger à galettes* ou à fruits déprimés, connu aussi sous le nom de *beignette*; *l'oranger à graine de riz*, à vésicules jaunes et rouges; et *l'oranger à poire ou à fruits oblongs*. De toutes ces variétés, celle qu'on cultive le plus à Nice, est *l'oranger de Portugal*, à écorce épaisse, connu sous le nom vulgaire de *noustral*. Les fruits de cet oranger, qui est considéré comme type, étant plus précoces que les autres, et l'écorce plus charnue, on croit qu'ils résistent plus quand on les expédie à l'étranger.

On cultive encore dans ce pays une variété très-estimée, qui porte le nom de *Majorquin*. L'écorce en est fine; les vésicules sont remplies d'un suc abondant, mais les fruits, comparés à ceux de *Majorque*, en diffèrent par le suc qui est moins sucré, moins parfumé; ils sont d'ailleurs beaucoup plus petits. Serait-ce l'oranger de Majorque, auquel le climat et le sol de Nice auraient fait subir des modifications? Ou bien ce fruit ne serait-il, ce qui semble plus probable, qu'une variété qui aurait pris naissance du mélange, dans la réunion des sexes, de la poussière fécondante de plusieurs individus de l'oranger de la Chine ou de l'oranger du Portugal? Quoiqu'il en soit, nous ne pensons pas qu'on cultive dans ce pays le véritable oranger de Majorque, variété qui l'emporte sur les autres par le volume et la finesse du fruit, et par le jus qui est des plus sucrés

et des plus abondants. On nous avait assuré qu'il existait à Villefranche, dans la propriété de M.me veuve Bouffer, quelques pieds de véritables orangers de Majorque, mais nous avons reconnu que ce sont des *mandarins*, variété qui serait très-précieuse par l'abondance et la douceur du suc, si les fruits n'étaient pas si petits, ce qui est cause que ces oranges, quoique d'une qualité bien supérieure aux autres, ne sont pas recherchées, parce qu'à l'étranger on tient plus à la grosseur du fruit qu'à sa saveur.

Des cultivateurs, auprès desquels nous avions fait valoir les avantages qu'il y aurait à cultiver de préférence, à cause de la bonté, de la précocité et de la grosseur du fruit, les orangers de Majorque, de Malte, de Sicile, de Sorento, de Valence etc., maintenant surtout que l'établissement des paquebots à vapeur a rendu plus facile l'importation des oranges de ces différents pays, nous ont répondu que le climat du bassin n'est pas assez chaud pour la culture de ces variétés; que le fruit mûrirait trop tard pour l'expédier à l'étranger; que, d'ailleurs, les oranges de Nice, grace à l'épaisseur de leur écorce, sont plus de conserve pour être expédiées dans le nord. Nous ne savons pas à quel point ces raisons sont fondées, mais nous pensons que c'est plutôt la routine, l'incurie des cultivateurs qui leur font négliger des variétés plus précieuses. Nous avons vu, au reste, que les fruits de l'oranger *mandarin*, variété qu'on cultive le plus aux Açores et qui demande un pays chaud, acquièrent très-bien leur parfaite maturité à Nice et y sont même plus précoces que les autres. Quoiqu'on en dise donc, tout porte à croire que, si les propriétaires et les cultivateurs le voulaient, ils pourraient par la culture de meilleures variétés, améliorer cette branche d'industrie agricole et sou-

tenir, peut-être sans désavantage, la concurrence des contrées que nous avons citées.

On ne cultive pas à Nice l'oranger *pamplemousse* ou *pompelmos*. (*Le chadek*, *citrus aurantium*, *maximum* ou *decumanum* des anciens). Les fruits ou les pieds d'orangers, qu'on nous a montrés sous ce nom, étaient des *lumies d'Espagne*, autrement dits *pommes d'Adam* ou *pompoléons*. Cette variété de *citrus* parait être une hybride de l'oranger et du cédratier, car elle participe de ces deux espèces, tandis que, d'après les descriptions très-anciennes que nous avons des *pamplemousses* qu'on cultive aux Antilles, cet arbre devrait avoir tous les caractères de l'oranger. Les fruits ont la grosseur des plus forts melons, ils sont dorés, lisses, à suc doux, tandis que les fruits de la *pomme d'Adam* sont beaucoup plus petits, que leur suc est acidulé et légèrement amer, leur écorce légèrement chagrinée, et comme pointillée, sur un fond verdâtre, qui passe au jaune doré très-pâle, dans sa maturité; elle est encore marquée de divers points comme si elle avait été mordue, ce qui l'a fait appeler *pomme d'Adam*.

De toutes les espèces du genre *citrus*, l'oranger est celle qu'on cultive le plus aux environs de Nice; il occupe une grande partie de la plaine, rangé d'ordinaire en allées, ou distribué sans ordre, et entre-mêlé d'oliviers, de figuiers, de mûriers, de grenadiers, de dattiers, de jujubiers et autres arbres à fruit, comme pour relever la monotonie des uns et la verdure sombre des autres; mais c'est en hiver, lorsque la plupart de ces arbres sont dépouillés de leurs feuilles, et que les sommités des montagnes qui encadrent la plaine sont couvertes de neige, que les orangers offrent par leur végéta-

tion luxuriante, par la fraicheur de leurs feuilles et l'éclat doré de leurs fruits un aspect des plus beaux.

On voit dans ce pays des orangers, dont le tronc a jusqu'à trois mètres et demi de circonférence, et atteint une hauteur de plus de vingt mètres. Quelques-uns de ces arbres donnent, par pied, jusqu'à deux mille oranges, et au delà : les plus remarquables, ceux qui produisent les meilleurs fruits, croissent dans les campagnes et dans les jardins situés sur la rive droite du Paillon, depuis le quartier de l'Arbre jusqu'à S.t Pons. On en voit aussi de très-beaux dans les jardins situés sur l'autre rive du Paillon, et dans le quartier de la Croix de marbre.

L'oranger et le bigaradier résistent plus au froid que le cédratier et le limonier. Si le temps est sec, et le ciel couvert de nuages, les fruits de ces deux dernières espèces supportent un froid de trois degrés au-dessous de zéro, sans geler; et les arbres ne périssent qu'à une température de quatre à cinq degrés, tandis que les fruits de l'oranger et du bigaradier supportent, par un temps pareil, une température de quatre degrés au-dessous de zéro, et les arbres ne périssent que par un froid de six à sept degrés; mais, si le froid survient après un dégel ou des pluies, ou, si l'atmosphère se trouve surchargée de vapeurs humides, si le ciel est serein par l'effet du rayonnement nocturne, les fruits gèlent et les arbres périssent à une moindre température.

La famille des aurantiées est sujette à beaucoup de maladies. Les plus nuisibles sont la *morphée*, cochenille de l'oranger, *kermès des hespérides*, (*coccus hesperidum*). Cette maladie, qui lui est commune avec l'olivier, gît dans une espèce de pou, fécondé par un moucheron, originaire, dit-on, de Rome, où il se développa

d'une manière extraordinaire lors des travaux entrepris pour le desséchement des marais pontins. Ces insectes, qui se sont ensuite propagés dans toute l'Italie, s'attachent de préférence aux fruits, aux feuilles et à l'ecorce des jeunes pousses des arbres les plus vigoureux, les mieux nourris et les plus touffus, en épnisent les sucs nourriciers et ne les abandonnent, qu'après les avoir réduits à la plns extrême langueur. Le mal que ces animaux font à la famille des orangers, est en général pen sensible au commencement; il ne devient redoutable que lorsqu'ils sont en grand nombre. De tous les remèdes qu'on a proposés pour les détruire, les meillenrs paraissent être l'élagage fréquent de ces arbres, pour que l'air y puisse bien circuler, la destruction de ces insectes, qu'on écrase en frottant les branches, qui en sont chargées, avec quelque chose de rude, et de fortes aspersions sur les feuilles et les tiges d'eau aiguisée d'acide sulfurique, ou tout simplement d'eau de lessive.

Les feuilles et les bourgeons de l'oranger sont sonvent couverts d'une pellicule noire, semblable à de la suie ; et l'on remarque que ceux qui sont le plus attaqués de cette maladie, ont une végétation faible; les fruits en sont plus petits, moins savoureux ; plusieurs tombent avant leur maturité. M. de Candolle croit que cette pellicule noire plaquée sur les feuilles est une plante parasite (le *dematium monophilum*) ; d'autres naturalistes pensent au contraire, que ce n'est que du *miélat* ou *fumago*, matière sucrée qui transsude des feuilles, des tiges et des fruits, mêlée avec la poussière qui flotte dans l'air. Ils pensent encore qne les pucerons, les cochenilles etc. qui, pour se nonrrir du miélat, piquent avec leur trompe le parenchyme des feuilles et des bourgeons, en augmentent considérablement l'écoulement, soit

en lui ouvrant de plus grandes issues, soit en le rendant à peine altéré, par l'extrémité de leurs corps; cette matière gommeuse-sucrée en se desséchant sur les parties de l'arbre qui en est recouvert, en arrête la transpiration et le fait périr.

L'oranger est originaire de la Chine. On assure que les Portugais ont été les premiers à en apporter des graines en Europe au commencement du qninzième siècle. Valmont de Bomare assure que, vers la fin du dernier siècle, on voyait encore à Lisbonne, dans le jardin du comte de San Lourenço, le premier arbre duquel sont issus tous les orangers qui font l'ornement des jardins de l'Europe; et c'est peut-être pour cette raison qu'on appelle oranger de Portugal ou *Portugalié* l'oranger de la Chine, ou oranger à fruits doux.

Le limonier, ou citronnier, est une espèce distincte de l'oranger par son feuillage glauque et pen touffu, par ses tiges ou pousses élancées, qui, lorsqu'elles sont jeunes, portent des feuilles de couleur purpurine. Le pétiole est à peine ailé; le fruit ovoïde est terminé par un petit mamelon, son écorce extérieure a un arôme agréable et nne couleur jaune-soufrée, plus ou moins claire. Dans sa maturité l'écorce intérieure est mince, coriace; la pulpe, renfermée dans les loges, forme, ainsi que dans l'oranger, la partie la plus considérable du fruit; le suc contenu dans les vésicules, est très-acide, très-savoureux et un peu odorant. Comme l'oranger, cette espèce est riche en variétés: les meilleures variétés sont *le limonier beignette*, à gros fruit; le *limonier*, *à fruit fin*, ou *lustrato de Rome*; le limonier de *San-Remo*, connu aussi sous le nom de *S.t Jérôme*; le limonier de *S.t Vincent*, dont le fruit fournit une écorce qui sert pour les confitures; le limonier *de Gênes*, qui passe pour être le type de l'espèce; et

celui de *Sicile*, dit *Petitoni, à gros fruit*. Cette variété qui est très-rare mérite d'être propagée.

Le limonier donne annuellement plusieurs récoltes et présente ainsi une succession continuelle de fleurs et de fruits. Comme il est plus sensible au froid que l'oranger, on le cultive généralement en espalier. Néanmoins il existe des plantations de limoniers en plein champ; et leurs fruits parviennent à leur maturité plusieurs fois dans l'année. Cet arbre est surtout cultivé à Menton et à San-Remo.

Le limonier et le bagaradier sont originaires d'Asie. Ils furent transportés de la Palestine en Europe par les Croisés, vers le commencement du XII.me siècle.

Le cédratier forme une espèce ayant de nombreux caractères, qui lui sont communs avec le limonier. Comme lui, il a des fleurs lavées de pourpre en dehors et blanches en dedans; un nombre à peu près égal d'étamines, (trente-cinq à quarante); des fleurs dont partie sont hermaphrodites, ou ayant un pistil, partie dépourvues de pistil, ou monoïques; mais il en diffère par les feuilles qui sont moins glauques, et par le pétiole qui est linéaire et nu; il en diffère surtout par le fruit dont l'écorce extérieure, rouge-pourpre dans son développement, verdit ensuite et prend dans sa maturité une couleur jaunâtre, mêlée quelque fois de vert, elle est chagrinée et raboteuse; l'écorce intérieure (ou le blanc), est très-épaisse, tendre, charnue, légèrement aromatique, elle en forme la partie la plus considérable qui est douce, agréable à manger avec du pain et du sucre. La pulpe enfermée dans les loges, est charnue et peu volumineuse. Le suc contenu dans les vésicules, est moins acide et moins parfumé que celui du limonier.

Lorsque l'arbre est cultivé dans un terrain gras et qu'il est bien soigné, il fleurit presque tous les mois et pré-

sente ainsi, sur le même pied, les divers développements du fruit. L'huile essentielle, contenue dans les vésicules saillantes de l'écorce extérieure du fruit, et qu'on retire par expression, est des plus suaves, et forme avec le blanc ou l'écorce intérieure que l'on confit, une des qualités les plus estimées de cet arbre.

Les variétés qui donnent les meilleurs produits pour ces usages sont le cédratier *des Juifs*, qui paraît être le type, le cédratier *de Salò*, celui *de Florence* ou *petit poncire*, dont le fruit plus petit que ceux des autres variétés, l'emporte sur eux par la suavité de l'arôme. Cette variété, et une autre qui porte le nom *de limon-cédrat*, *pomme de Paradis* ou *poncire*, ne paraissent être que des hybrides du cédratier et du limonier, si l'on en juge par le mélange de cédrat et de limon que les fruits offrent dans leur caractère. De toutes les espèces de *citrus*, le cédratier fut le premier transporté en Europe. Il est originaire de la Médie, et sa culture sur le sol européen date du III.me au IV.me siècle.

Le bigaradier, ou *oranger amer*, espèce connue à Nice sous le nom impropre de *citronnier*, ne diffère presque pas, au premier aspect, de l'oranger par le port de l'arbre, la couleur du fruit, celle des feuilles et des fleurs, lesquelles sont constamment hermaphrodites, avec étamines au nombre de vingt à vingt-cinq environ. Mais l'arbre ne s'élève pas autant que l'oranger, les feuilles d'un vert foncé comme les siennes, sont elliptiques et portées par un pétiole ailé, beaucoup plus prononcé; les fleurs sont plus blanches et plus développées. L'écorce extérieure du fruit est plus chagrinée ou raboteuse; elle se colore, à sa maturité, d'une teinte rouge plus foncée; l'huile essentielle contenue dans les vésicules de l'écorce, a un mordant et une amertume plus prononcés; le ca-

ractère le plus distinctif du bigaradier est le suc du fruit qui a un goût moitié amer, moitié légèrement acide. Aussi est-il employé comme le jus du limon, à assaisonner les substances végétales et animales. On se sert aussi de l'écorce pour faire des confitures au sucre, qui sont très-agréables, ou bien on la coupe par quartiers, ou la fait sécher et on l'expédie à l'étranger, en Hollande surtout où on l'emploie dans la préparation du *curaçao*; mais le produit principal du bigaradier est dans ses fleurs, fort abondantes et douées de plus de parfum et de suavité. Aussi sont-elles préférées pour les eaux de senteur et pour l'essence connue sous le nom de *néroli*.

Les variétés les plus estimées, comme donnant un produit supérieur en eau de fleur d'oranger et en essences, sont le bigaradier *bouquetier à feuilles frisées*, connu aussi sous le nom de *riche dépouille*, et le bigaradier *bouquetier à feuilles presque lisses*. Ce dernier est même préférable, parce qu'il n'est pas nécessaire de le greffer: il se reproduit naturellement par semis, et ses fleurs sont des plus parfumées. Viennent ensuite le bigaradier *seriotto*, *à fruits amers*, le *seriotto*, *à fruits doux*, ainsi appelés parce que le goût en est d'un doux fade; le bigaradier *à feuilles de saule*, connu aussi sous le nom d'oranger *turc* ou *turquoise*, et le bigaradier *d'Espagne*, à suc doux. On cultive encore deux variétés de bigaradiers, qui sont très-petits et très-agréables pour l'ornement des jardins; l'un appelé *oranger nain* ou *petit chinois*; l'autre, *oranger nain à feuilles de myrthe*. Le fruit de la grosseur d'un petit abricot est excellent confit.

Parmi les individus du genre *citrus* qui ont pris naissance par suite de fécondations croisées, il n'en est pas de plus remarquable que celui qui porte le nom *de bigaradier à fruits mélangés*, ou *bizarrerie*, ou improprement *herma-*

phrodite. Ses rameaux portent pêle-mêle des bigarades pures, des cédrats purs et des fruits, à tranches mélangées de ces deux espèces. Ses fleurs poussent deux fois l'année au printemps et en automne; elles portent un nombre variable d'étamines (de vingt à trente-cinq et quarante). Les unes ont des pétales blancs en dedans et purpurins en dehors, elles donnent des cédrats; les autres sont blanches comme celles du bigaradier ou de l'oranger et se nouent en bigarades. Les fleurs qui donnent les fruits mélangés et qui sont les plus grandes, ont une couleur blanche pâle. Les feuilles, longues, rayées, ou recoquillées, affectent la forme et la couleur tantôt de celles du bigaradier, tantôt de celles du citronnier; ou bien elles réunissent souvent quelque chose de ces deux espèces. L'auteur de la *Pomone italienne* croit qu'il n'existe pas de bizarrerie, portant des oranges douces, des bigarades, des cédrats purs et des fruits, avec loges, ou tranches d'oranges douces, de bigarades et de cédrats, ainsi que quelques auteurs l'ont avancé. Toutes celles que nous avons vues, ne donnaient que des cédrats et des bigarades pures et des fruits composés de ces deux espèces.

Cet arbre extraordinaire, qu'on ne peut multiplier avec tous ses caprices que par la greffe, ou mieux encore par marcotte, fut découvert pour la première fois a Florence en 1644 par un jardinier, qui en avait fortuitement obtenu le plant de semence. Un pareil phénomène s'est à peu près reproduit, il y a quelque temps, à Nice dans le jardin de M. Clary. On avait semé une certaine quantité de graines de bigaradier et d'oranger, pour avoir des plants; parmi ceux-ci, il se trouva une bizarrerie qui diffère de la précédente par le port de l'arbre qui est nain, par la disposition des branches, qui plus touffues à leurs sommités imitent celles des

petits sapins, mais surtout par les feuilles, dont les unes ont une couleur verte foncée et ressemblent à celles du laurier, tandis que les autres plus jaunes et plus petites sont veinées d'un vert foncé sur un fond jaunâtre. Cet arbre qui fleurit rarement, n'a pas donné de fruit jusqu'à présent.

On cultive dans ce même jardin, tout près de l'abbaye de S.t Pons, de petits pieds d'orangers qui portent des branches d'olivier, d'acacia, de rosier, de jasmin, de cyprès, à côté de branches d'oranger, de bigaradier ou de limonier. Ces arbres bizarres, qui paraissent, au premier aspect, être le résultat de greffes faites sur des troncs d'oranger ou de bigaradier, ne sont que des tiges de ces arbres, trouées intérieurement dans toute leur longueur, et dans lesquelles on fait traverser de petits plants d'autres végétaux, qui, comme le pied de l'oranger ou du bigaradier, prennent racine dans le sol et végètent ainsi, indépendants les uns des autres; mais, quand un de ces plants, réunis dans un même pied, prend trop d'accroissement, la tige de l'oranger se fend et l'arbre périt. Aussi ces arbres n'atteignent-ils, en général, qu'une hauteur de deux à trois mètres. La possibilité des greffes hétérogènes est niée par tous les agronomes. Pour que la soudure d'une greffe puisse s'accomplir, il faut qu'il y ait une sorte de convenance, d'analogie entre la sève des deux individus. Ainsi on peut greffer l'abricotier sur le prunier, le *cratægus glabra* sur le coignassier, le pêcher sur l'amandier, le *pavia* sur le marronnier d'Inde, mais cette opération ne pourrait réussir entre ce dernier arbre, par exemple, et l'amandier, l'oranger, ou l'olivier.

On remarque dans le bassin de Nice une variété de *citrus*, à laquelle on donne le nom de *bizarrerie*, ou

d'hermaphrodite : comme celles que nous avons déjà citées, elle porte plusieurs variétés de fruit par des branches différentes qui sortent du même tronc, mais il n'y a rien là de commun, ni avec les véritables bizarreries que nous avons décrites, ni avec les amalgames bizarres du jardin de M. Clary; il s'agit ici d'un simple résultat de greffe.

Nul doute que la première fécondatiou des étamines de deux, ou peut-être de trois espèces de *citrus*, portée accidentellement sur le pistil de l'une d'elles, a, seule, pu donner le germe d'une hybride aussi extraordinaire que la bizarrerie proprement dite; c'est par des fécondations croisées ou adultérines, qu'a dû prendre naissance, avec le temps, cette foule d'hybrides et de variétés, dès qu'on a cultivé sur le même sol l'oranger, le limonier, le bigaradier et le cédratier, et qu'on les a ensuite multipliés par les semis. Indépendamment des hybrides et des variétés permanentes dont l'origine peut remonter an transport accidentel du pollen d'une fleur sur une autre fleur congénère, ou de même espèce, il y a encore des variétés accidentelles produites par la culture, par le climat, par le sol. En effet, la culture produit dans les différentes parties des plantes des variations, qui probablement n'auraient jamais paru dans l'état de nature, et qui ont ou peuvent avoir dans la contexture de leur tissu des degrés inégaux de susceptibilité. Quant au climat et au sol, ils ne contribuent pas moins à produire, dans les caractères des végétaux, des variations accidentelles, très-sensibles et très-importantes: on reconnaîtra, en effet, de grandes différences, si l'on compare avec soin les plantes alpines, par exemple, avec d'autres plantes de même espèce, observées dans les plaines du nord. On sait encore combien de plantes exotiques, naturalisées en Eu-

rope, y diffèrent des plantes de même espèce, qui n'ont pas quitté le sol natal. Plusieurs dégénèrent chez nous, non seulement pour le port et la couleur, mais encore pour les attributions mécaniques de chaque espèce. Les plantes indigènes éprouvent également, par rapport au sol et au climat, des modifications et des changements notables, quand elles sont cultivées dans des pays étrangers, témoin *l'alfafa*, ou la luzerne du Chili (*medicago sativa*), qui transportée, dans le temps, d'Europe en Amérique par les Espagnols, s'élève dans le nouveau monde à quatre pieds et plus de hauteur et y présente un aspect si différent de celui qu'elle a dans son pays natal, que depuis peu elle est revenue en Europe, comme une plante nouvelle, sous le nom *d'alfafa*, qui, en espagnol, signifie luzerne. M. De Candolle distingue collectivement ces individus des variétés proprement dites sous le nom de variations, parce que ces caractères ne sont pas permanens; ils cessent dès que les causes qui les ont produits n'existent plus.

Quant à la greffe, qui ne consiste qu'à unir les unes aux autres des variétés de la même espèce, des espèces du même genre, et par extension, des genres de la même famille, ce n'est pas un moyen de créer des espèces, ou des variétés nouvelles, comme on l'a cru longtemps. Par la greffe, on conserve et l'on multiplie les individus d'espèces précieuses, on ne fait tout au plus que bonifier et affiner les fruits d'arbres économiques, surtout, si plusieurs greffes ont lieu successivement sur le même arbre, car elles forment alors autant de nœuds qui gênent le passage de la sève et la forcent à s'élaborer d'avantage. Mais, si par la culture, par le climat, par la nature du sol et par son exposition, on voit paraître

des individus différents de ceux qui les ont produits ; ces productions ne tardent pas à revenir à leur état naturel, dès qu'elles se trouvent dans des conditions opposées à celles qui les ont fait naître : aussi les botanistes pensent, qu'il faut se défier de ces caractères fugaces ou temporaires, de ces légères nuances au moyen desquelles on se plaît à créer dans l'empire de Flore, des variétés et même des espèces. La culture dans divers terrains, dans diverses expositions, est à la longue, dit M. De Candolle, le critérium qui sert à reconnaître si certaines différences observées entre les plantes analogues sont des différences spécifiques ou de simples variations accidentelles.

Ce serait rendre à la science un véritable service, que de débarrasser, par une vérification et une classification rigoureuses, certaines familles, d'une foule de prétendues nouvelles espèces ou de variétés, consignées comme telles dans bien de monographies, qui souvent n'ont d'autre mérite que celui du luxe des planches; car, il faut le dire, le vertige de la création est encore un fléau pour la science.

Un pareil travail a été fait, dans ces derniers temps, par M. Moretti sur cette foule d'espèces d'arbres qui constituent le genre *Morus*, mûrier. Ce savant agronome, par 25 années de recherches et d'observations comparatives, a reconnu qu'un grand nombre de variétés de cet arbre ne sont que de simples variations produites par le climat, le sol et la culture, et que toutes les espèces de mûrier connues en Europe se réduisent à trois seules véritables. » Je me procurai, dit-il, des plants de toutes » les espèces et variétés de mûrier connues et cultivées » dans les différentes contrées de l'Europe; je comparai » plusieurs fois entr'eux ces individus; j'entrepris sur eux

» des recherches assidues en semant leurs graines dans » le but de pouvoir découvrir par ce moyen les plants, » qui auraient conservé les caractères primitifs de leur » organisation, d'une manière invariable, bien développée » et constante à pouvoir me démontrer lesquels d'en- » tr'eux devaient être pris pour les véritables espèces, » contrairement aux autres individus, qui provenant de » semis, auraient perdu leur physionomie primitive pour » rentrer dans leurs types d'origine, à ne pouvoir par » conséquent en former que des variétés; j'arrivai enfin » à cette dernière conclusion, que les vingt et plus d'es- » pèces de mûrier qu'on a admis, et que l'on cultive » çà et là dans les campagnes, dans les viviers, et dans » les jardins de botanique, se réduisent à trois seules » vraies et naturelles, le *M. alba*, le *M. rubra*, et le » *M. nigra*, puisque toutes ces espèces supposées, quel- » ques invariables que soient leurs formes, quand on les » multiplie par greffe ou par bouture, rentrent dans une » des trois espèces mentionnées, si on veut les propager » par semis.

On reconnait aussi très-bien dans le cerisier quatre types, ou espèces primitives, savoir: le *merisier*, le *griottier*, le *guigner*, et le *bigarreautier*; on voit aussi clairement les espèces primitives du pêcher, savoir: la *pêche*, la *pavie*, le *brugnon* et la *pêche violette*. Les travaux de MM. Gallesio et Moretti sont des exemples à suivre pour distinguer, ou démêler les types, ou les espèces primitives des variétés; c'est ce que M. De Candolle a tenté de faire sur le choux, travail que la société d'hortieulture de Londres a récompensé de sa médaille.

Le savant physiologiste Gallesio refuse à la culture, au climat et au sol toute possibilité d'opérer des modifica-

tions permanentes, dans les caractères secondaires des végétaux; et il attribue uniquement cette puissance créatrice au semis, c'est-à-dire aux accidents de la fécondation de l'embryon. Le mélange, dit-il, et la reproduction des principes reproductifs de plusieurs individus, d'une même espèce, ont donné naissance aux variétés. D'après ces principes, un oranger, un pêcher, un cerisier, un abricotier, cultivés dans une terre éloignée des autres individus de la même espèce, et à l'abri, par conséquent, de toute poussière fécondante, étrangère, donneront constamment des graines, qui produiront des individus représentant toujours le type dans toutes ses parties, ou s'ils ne sont pas tous rigoureusement semblables, les différences n'altèrent pas l'espèce d'une manière permanente; ces changemens fugaces proviennent, avons-nous dit, de la nature du sol, de son exposition, du climat, et même du genre de culture; ils continuent tant que subsistent les causes qui les ont produits. Les graines au contraire provenant des variétés ou des espèces cultivées confusément, peuvent produire des individus divers de ceux qui ont fourni les semis et ces modifications une fois produites dans l'acte de la fécondation de l'embryon ne se détruisent plus dans l'individu, si on a soin de le conserver par division.

M. Gallesio, ayant semé pendant plusieurs années de suite des graines d'orangers de la Chine à écorce fine et luisante, a toujours obtenu des oranges à fruits doux, les uns, à écorce épaisse et raboteuse, les autres, à écorce encore plus fine, que ceux qui lui avaient fourni les graines. Le même phénomène aurait résulté de semis d'orangers ordinaires à écorce épaisse et raboteuse; M. Gallesio aurait encore plusieurs fois obtenu de ces semis

des arbres à fruits fins; mais par les raisons que nous avons déjà données, ce physiologiste en n'accordant rien au climat, à la culture et au sol, nous parait avoir trop limité les causes qui peuvent apporter dans les végétaux des changemens et former, si ce n'est des variétés permanentes, du moins des modifications plus ou moins sensibles, qui subsistent autant que continuent les causes qui les ont produites. Quant à la théorie de la formation des hybrides, ou des mulets, ainsi appelés de ce que les fruits ont un penchant à la stérilité, et de ce que les arbres tiennent, en outre, par les feuilles, les fleurs et les fruits à différentes espèces du même genre, comme la bizarrerie, par exemple, qui n'est qu'une hybride des plus compliquées, M. Gallesio se borne à suivre la doctrine de Linné, qui, le premier, a arraché à la nature le secret de leur production et reconnu que les espèces se combinent, entr'elles, par le pollen, ou poussière fécondante, qui passe d'une espèce à l'autre.

Quant à la classification de ces individus intermédiaires, sortant plus ou moins, par l'effet de l'hybridité, des caractères des types, M. Gallesio, en les séparant des espèces, avec lesquelles on les avait longtemps confondus, les considère comme des êtres à part, et il en fait des races, ou des variétés hybrides, qu'il place à la suite des espèces et des variétés légitimes auxquelles elles se rattachent le plus par leurs caractères.

Ainsi la *bergamotte*, ou la *lime-bergamotte*, est une variété hybride du limonier et de l'oranger, parce qu'elle tient à cette dernière espèce par les feuilles et les fleurs, et au limonier par le fruit. L'odeur très-suave de l'huile essentielle, contenue dans les vésicules de l'écorce du fruit, ne serait que l'effet de la combinaison des prin-

cipes odorants de ces deux espèces. La *lumie-oranger*, ou l'*orange citrée*, est une variété hybride de l'oranger, du cédratier et peut-être aussi du limonier, par les rapports qu'elle a avec ces deux ou trois espèces. En effet, ses feuilles sont d'un vert foncé comme celles de l'oranger; ses fleurs, purpurines en dehors, appartiennent au cédratier ou au limonier; son fruit est très-volumineux; sa forme est à peu près celle de l'orange, mais le suc en est acidulé, et la couleur de l'écorce extérieure, qui est inégale et raboteuse, comme celle du cédrat, se rapproche plus de celle de l'écorce de l'orange, que de la couleur de l'écorce du limon ou du cédrat; la *lumie-sucrée*, ou le *limon à pulpe d'orange*, variété qu'on ne cultive que pour la singularité du fruit, est également une hybride de l'oranger et du citronnier, et a les caractères communs de ces deux espèces; la *mela-rose*, ou l'*orange étoilée*, ainsi appelée de l'écorce de son fruit, qui est divisée en plusieurs côtes relevées, est aussi une hybride de l'oranger, duquel elle se rapproche par les feuilles, et du limonier auquel elle tient par la couleur du fruit et par le jus, qui est acide et légèrement aromatique; cette hybride l'emporte sur ces deux espèces par la suavité de l'arôme du fruit. Enfin ce serait encore d'une fécondation croisée entre l'oranger et le citronnier, qu'aurait pris naissance le *cédrat monstrueux*, ou *cédrat de la Chine*, connu aussi sous le nom de *merveille d'Espagne* ou de *cédrat-orange*. La couleur verte des feuilles et celle de l'écorce extérieure du fruit, qui est jaune-doré, le font prendre, au premier coup-d'œil, pour une variété de l'oranger; mais ses rameaux sont courts et roides comme ceux du cédratier, la couleur de sa fleur est purpurine en dehors et blanche au dedans; le fruit, dont

le suc est acidulé, est très-volumineux, rugueux à la surface et tuberculeux; l'écorce intérieure, très-épaisse, compacte, forme presque comme dans le cédrat la majeure partie du fruit.

De cette théorie de la reproduction végétale il résulte que tous les individus qui, par leur caractère, se rapprochent plus ou moins du type, c'est-à-dire qui ne présentent rien d'extraordinaire, et qui ont une physionomie distincte, mais normale, sont des variétés; ceux, au contraire, qui s'éloignent, plus ou moins, des types, et qui ont des physionomies anormales, c'est-à-dire des caractères communs avec deux ou trois espèces du même genre, sont des hybrides, ou des races qu'on peut rapporter à l'espèce, avec laquelle elles ont le plus d'analogie. La différence qui distingue les hybrides de ces congénères, dépend des diverses proportions, suivant lesquelles les principes sexuels des deux espèces se combinent entr'eux dans l'acte de la fécondation. Celui qui prédomine, imprime, à la variété hybride qui en dérive, une physionomie et des caractères qui lui sont analogues.

La théorie de M. Gallesio sur la production des monstruosités dans les végétaux, considérées jusqu'ici comme des maladies engendrées par des causes extérieures et inconnues, offre quelque chose de si extraordinaire, que l'auteur lui-même a longtemps hésité à y croire: l'action irrégulière et forcée d'un principe sur l'autre dans l'acte de la fécondation, soit dans la même espèce, soit dans des espèces différentes, a donné lieu, dit-il, aux monstres, qui sont des individus, dont l'organisation a subi une altération par le fait de la fécondation. Si cette altération a lieu dans l'ovaire, le monstre est dans le fruit qui en résulte, et périt avec lui. Si cette altération a lieu dans

les ovules, le monstre est dans le germe; et ce germe semis produit une variété qui ne donne que des monstres.

Ces superfétations produites par l'accumulation sur le même stygmate de la poussière fécondante de la même espèce ou des espèces différentes, n'ont rien de commun avec ces monstruosités que M. De Candolle désigne sous le nom de difformations et qui, comme les variations, sont le produit des circonstances extérieures.

Si par la fécondation réciproque de divers individus de différens genres ou de la même espèce, on a pu conserver et propager par division les variétés, les hybrides et les monstres qui se sont formés, et qui ont présenté quelque avantage; certes il n'est plus un mystère à expliquer comment se sont formées ces grandes familles de plantes d'ornements et d'arbres fruitiers économiques, dans les pays où ces genres et ces espèces sont nombreux et cultivés rapprochés les uns des autres; aussi l'on ne remarque jamais des hybrides, des monstres et des variétés permanentes là où une plante est seule dans son genre ou dans son espèce, ou bien dans ces pays où les plantes ne donnent pas des graines; les jardiniers, qui savent, qu'on ne peut obtenir des nouvelles variétés, des hybrides, que par le semis, se sont emparés de ce moyen; mais ces productions, filles du hasard dans l'acte de la fécondation, reviennent bientôt à leur état naturel ou primitif; c'est-à-dire la graine ne tarde pas à rentrer dans l'espèce, si l'homme n'a soin de les conserver par division, par la greffe, la bouture ou la marcotte. Généralement, par la succession de quelques générations, le retour à l'espèce primitive des hybrides ou des races et des monstres s'établit d'autant plus vite et les semis sont d'autant plus stériles que les êtres d'où ils provien-

nent, s'écartent trop des types primitifs des espèces et qu'il y a moins d'analogie entre les genres de la même famille.

Le but de cet ouvrage ne nous permet pas de rapporter les expériences et les observations, très-intéressantes, que M. Gallesio a faites pour établir les bases d'une théorie, tout-à-fait neuve, du moins en ce qui concerne les causes de la production des variétés et des monstres. Cette théorie mérite d'autant plus de fixer l'attention des agronomes et des botanistes, qu'étant fondée sur des faits, il sera facile de l'appuyer ou de l'infirmer, en répétant et en multipliant les expériences de l'auteur (1); et, si réellement la nature s'est ménagé ces sortes de fécondations, pour créer des monstres, des variétés, des hybrides, il faut convenir que l'étude, ou la question des fécondations artificielles est du plus haut intérêt, puisque l'homme, par le transport qu'il fait de la poussière fécondante d'une fleur sur une autre de son espèce, ou sur une autre d'une autre espèce de son genre, pourrait forcer, pour ainsi dire, la nature à créer, dans les arbres économiques particulièrement, des semis, et, par suite, des nouveaux individus, dont les formes capricieuses ajouteraient à l'ornement des jardins et aux délices de la table; déjà plusieurs jardiniers ont mis à profit ces fécondations artificielles pour obtenir dans certains genres, tels que les *pelargonium*, les *camellia*, les *anémones* etc. de nouvelles variétés, qui par leur beauté font abandonner la culture des espèces anciennes ou primitives (2).

(1) *Traité du Citrus. Teoria della riproduzione vegetale.*

(2) Pour que l'opération réussisse mieux, on conseille de ne laisser sur la plante, ou sur l'arbre, qu'un certain nombre de fleurs, de leur couper

ensuite et de leur enlever toutes les étamines, avant qu'elles répandent la poussière fécondante, et de saupoudrer les stigmates de ces mêmes fleurs, de poussière fécondante des anthères de l'arbre ou de la plante congénère; d'après les expériences de Kohlreuter dans la castration des fleurs destinées à être fécondées par d'autres, il est important de ne pas laisser tomber de la poussière fécondante sur le stygmate, car dès qu'il est fécondé par son propre pollen, ce stygmate n'est plus susceptible de recevoir l'action d'un pollen étranger, quand même il n'aurait reçu qu'une quantité microscopique de son propre pollen. Il est encore important de faire ces fécondations artificielles, lorsque le pistil se labrifie d'une liqueur visqueuse qui sert à fixer les granules du pollen. Ces conditions expliquent la rareté des fécondations croisées naturelles et artificielles.

Plusieurs botanistes, entr'autres Spallanzani et Lecoq, et dans ces derniers temps M. Bernardi professeur à l'université d'Erfurth, ont nié la fécondation des végétaux au moyen d'organes sexuels; les expériences que ces botanistes ont faites pour prouver que des graines peuvent être fécondées sans le concours des deux sexes, ont été combattues par De-Marti, par Volta et en dernier lieu par M. Ch. Joubert. Ces naturalistes ont complètement prouvé qu'à l'égard des végétaux phanérogames ou pourvus de fleurs visuelles, la fécondation au moyen d'organes sexuels est un fait incontestable. Tout le monde sait que les femelles des fleurs dioïques, le chanvre par exemple, sont stériles lorsqu'on les prive des pieds mâles. Du temps immémorial, on sait encore que les palmiers femelles ne donnent pas des fruits, lorsqu'on n'apporte pas sur eux des branches ou des regimes fleuris de palmiers mâles. Delile, dans sa flore d'Egypte, rapporte qu'en 1800 tous les dattiers de la Basse Egypte furent privés de fruits, parce que la guerre des Musulmans avec les Français empêcha les paysans d'aller dans les déserts chercher les regimes mâles et de saupoudrer leurs palmiers femelles avec leur pollen; et lors-même qu'il serait démontré qu'il y a des plantes, qui quelquefois produisent des graines fertiles sans fécondation, « ces faits rares, » dit M. De Candolle, ne prouveraient pas plus contre la fécondation » végétale que l'accouchement des pucerons vierges n'a prouvé contre » la fécondation animale. Si l'on a admis que dans le règne animal » une seule fécondation peut quelquefois suffire pour plusieurs généra- » tions, ne peut-on pas l'admettre aussi pour les plantes? »

XXIII.

Suite des productions territoriales de Nice. — L'olivier. Richesse douteuse. Variétés. Huiles. — Influence du froid. — Mouche qui pique l'olive. Mœurs curieuses. Expériences, et observations. Précautions à prendre. — Préparation de l'huile. Qualités diverses. — Résidus. Leur utilité. — Origine de l'olivier.

L'olivier forme la principale richesse de Nice et des pays environnants. La région des oliviers s'étend même jusqu'à douze ou à quinze lieues, dans l'intérieur des terres, et à une hauteur de 5 à 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Malheureusement cette richesse est si précaire, elle est soumise à tant de hasards, le prix des huiles est si variable, qu'elle ressemble parfois à de la pauvreté. L'époque où le fruit couvre l'arbre, le long espace de temps qu'il y reste, les intempéries, les maladies et surtout les ravages d'un insecte dont nous parlerons ci-après, font que les années d'abondantes récoltes ne viennent qu'à de longs intervalles de cinq et six ans ; et encore, lorsque cela arrive, l'huile se paie d'ordinaire à des prix si bas, qu'à peine les petits propriétaires et les fermiers peuvent couvrir les dettes qu'ils ont contractées dans les années de stérilité. Aussi, un proverbe du pays dit-il que celui qui ne possède que des oliviers, est toujours pauvre.

Les variétés de cet arbre sont nombreuses: *l'oleaster*, ou olivier sauvage, propage généralement l'espèce primi-

tive, à laquelle retournent les variétés, quand on en sème les noyaux. Il est considéré comme le type de toutes celles qui sont connues. Ces variétés, comme celles des arbres économiques et de jardin, doivent nécessairement avoir pris naissance dans des fécondations croisées; mais la culture, le sol, le climat et la position du pays, la taille enfin, contribuent peut-être aussi à perfectionner leurs productions. C'est ainsi que les variétés, les plus estimées dans une région, sont considérées comme inférieures dans une autre. Elles reçoivent encore, selon les pays, des dénominations diverses. L'olivier, par exemple, le plus généralement cultivé de Grasse à Viterbe, est connu à Nice sous le nom de *noustral* ou de *pendouglié*, tandis qu'il s'appelle *oliole*, à Villefranche, *tagliasco*, du côté de Taggia, *gentile*, dans plusieurs pays d'Italie, *coreggiuolo*, en Toscane, et *cajone*, à Grasse.

Enumérons les principales variétés d'après la langue du pays. Celle de toutes qui est la plus répandue et la meilleure, soit sous le rapport de la qualité des olives, soit quant à la bonté de l'huile, est le *noustral*, ou *pendouglié*, ainsi nommée de la direction de ses rameaux, imitant ceux du saule pleureur. Le *broquenck*, ou *broquenca* fournit aussi une huile fort bonne, mais elle a un goût un peu fade. Vient après l'olivier *pignole* et le *spagnou*. Les fruits du premier sont petits, mais très-abondants; l'huile en est assez fine; cette variété est surtout cultivée dans les campagnes de la Turbie, de Menton et de Villefranche: elle devrait être propagée de préférence des autres variétés d'oliviers parce que les olives mûrissent très-tard, et rarement elles sont piquées par la mouche du *Keïron*.

Le *spagnou* est ainsi appelé parce qu'il se rapproche

beaucoup, par son port et son fruit, de l'olivier d'Espagne. L'huile en est assez fine, mais d'un goût fade. En général, on donne à Nice le nom de *sauvaget* à tous les oliviers, qui ne sont pas *noustrals*; mais il existe une variété, exclusivement en possession de ce nom, et qui se distingue des autres par son fruit petit, allongé, et par ses feuilles oblongues. Elle donne l'huile la plus fine, mais, comme cette huile est peu abondante, l'arbre est peu cultivé. Cette variété est celle qui, par son port et son feuillage, ressemble le plus à l'*olivaster*, qui vient dans ces endroits vagues, où les oiseaux ont laissé tomber les olives qu'ils ont mangées. C'est, en effet, ce dernier arbre, perfectionné par la culture. La variété *columbana* (du mot grec *colymbrides*, surnageant), à cause de la conservation du fruit dans l'huile, est celle qui produit les plus grosses olives; l'huile en est plus abondante, bien que les noyaux, comparativement à ceux des autres variétés, soient très-gros. Elle est, au reste, assez fine, mais il faut l'extravaser très-souvent, pour qu'elle ne prenne pas un goût âcre. Les fruits de la *columbana* sont spécialement destinés à être salés et conservés dans l'huile. On cultive encore dans le pays deux variétés dites *poncineri*, donnant une huile douce, mais peu abondante, et dont on conserve plus particulièrement le fruit saumuré.

Les différences qui distinguent les variétés de l'olivier, sont difficiles à saisir dans une description botanique. Elles frappent l'œil comme les physionomies des hommes, mais elles se confondent tellement, que souvent il n'est guère possible de les déterminer. C'est particulièrement au port de l'arbre, à la grandeur des feuilles, à la grosseur, à la forme, à la couleur des fruits à l'époque de leur maturité et aux qualités de l'huile qu'on

distingue les variétés, mais ces caractères sont subordonnés à tant de causes, sujets à tant de variations dépendantes du sol, du climat etc. qu'ils ne sont jamais constants. En comparant les mêmes variétés, cueillies dans le même pays, M. Tavanti a été porté par ces faits et ces réflexions à distinguer et à classer les nombreuses variétés d'oliviers par la forme de leur noyau, dans laquelle il trouve des qualités et des caractères plus tranchés et moins variables.

L'olivier croît assez bien dans toutes sortes de terre, excepté dans les marécageuses. Cependant, pour la bonté du fruit, les terres légères, un peu sèches et aérées, sont préférables. Aussi les huiles provenantes des oliviers cultivés sur les collines qui entourent Nice, celles surtout qui viennent des villages montagneux d'Utelle, de Levens etc. passent-elles pour les plus fines, et, lorsqu'on a soin de les bien confectionner, elles ne le cèdent en rien aux huiles d'Aix; dans les terres fortes, fraîches, substantielles, comme celles du quartier de Roccabiliera, on voit les oliviers les plus beaux et les plus productifs des environs de Nice, mais l'huile n'en est pas aussi fine et aussi légère. On remarque encore que, dans les localités où la terre est sèche, légère et aérée, le fruit souffre moins des gelées. Les oliviers du territoire de Nice occupent en général les flancs et les sommets des collines; ils sont cultivés en bordures, en lisières, plus ou moins éloignées les unes des autres, ou bien, sans ordre, comme dans un verger. Cette prodigieuse masse d'oliviers, au feuillage plombé, donne au fond du bassin un aspect terne et monotone, qui contraste avec l'éclat toujours vert du feuillage des orangers cultivés dans la plaine.

L'olivier peut supporter aisément un froid de 6 à 7

degrés au-dessous de zéro, comme le laurier, le grenadier, l'amandier et le myrthe. Il ne succombe ordinairement qu'à une température de 9 à 10 degrés au-dessous de zéro; mais les jeunes pousses et les fruits sont beaucoup plus sensibles au froid. Si le thermomètre se fixe, seulement pendant quelques heures, a 3 ou 4 degrés au-dessous de zéro, surtout après des pluies et un dégel, les fruits sont gelés, et les jeunes pousses compromises.

En outre, une foule d'insectes et de plantes parasites semblent se concerter pour porter atteinte à l'olivier et à son fruit. De tous ces êtres organiques, celui qui cause les plus grands ravages est le ver, ou la larve, vulgairement appelé *keïron*, probablement du grec *keyron*, *rongeur*, et désigné tour-à-tour par les naturalistes sous les dénominations de *musca oleæ*, *cinips oleæ*, *stomoxus keïroni*, lorsqu'il est à l'état de mouche ou d'insecte parfait.

Dans ce dernier état cet insecte, un peu plus petit et moins brun que la mouche ordinaire, a la tête jaunâtre avec des points noirs au-dessous. Il porte deux antennes à palettes. A la base de chaque antenne il y a un petit poil à peine visible, mais plus long que l'antenne, lequel s'élève ainsi que les antennes, en divergeant, comme les cornes des chèvres. Ses grands yeux sont d'un vert bleu changeant. On y remarque trois points distincts, un lisse au milieu de la tête, les deux autres plus grands à réseau, posés latéralement, comme chez tous les individus de cette grande tribu d'insectes. La trompe est jaune, fendue à l'extrémité, le corselet brun, marqué, au-dessus, par des lignes, ou bandes longitudinales noirâtres. Cette partie du corps se termine par

une protubérance jaune. Quelques points de même couleur apparaissent latéralement tout près de la tête vers la racine des ailes, qui sont au nombre de deux : elles se croisent en partie sur le corps, comme celles des mouches ordinaires. Les jambes sont jaunâtres, à six articles. Le corps, jaunâtre au-dessous, est brun-foncé au-dessus, avec des lignes ou taches jaunâtres transversales. Il tient au corselet par un fil très-court et très-délié. Le ventre et le corselet sont couverts de très-petits poils, visibles au microscope. Les femelles ont le corps, ou l'abdomen terminé par une pointe noire, formant comme un étui, d'où sort, en le pressant, un dard très-fin et très-aigu. Les mâles diffèrent peu des femelles par la forme, le port et la couleur, mais ils ont le corps ou l'abdomen plus arrondi, et sont dépourvus d'étui et de dard.

La femelle pique l'olive avec le dard qu'elle allonge ou retire à volonté. Ordinairement elle dépose un seul œuf dans cette piqûre dont l'orifice se referme bientôt; mais on reconnait toujours les olives piquées à la cicatrice qu'elles conservent. La larve, qui éclot de l'œuf, est blanche, molle, de forme conique, la peau est si mince et transparente qu'on peut distinguer les mouvemens et la couleur d'une partie des viscères : on y compte dix anneaux, on n'y distingue pas des yeux. La larve, qui n'a point de pattes, se traine fort bien sur une surface plane. Dès qu'elle a pris tout son développement, sa longueur est d'un demi-centimètre. Ces annelides rongent et labourent par fusées la pulpe de l'olive, à l'aide de deux crochets noirâtres, qu'ils portent à la tête, laquelle est plus petite que le corps, et se meut en tous les sens. Ils tracent dans le fruit une galerie très-peu apparente au

dehors, s'il est mûr, très-visible au contraire, si l'olive est verte et peu pulpeuse.

Quand vient l'époque des métamorphoses, quand la larve veut passer d'abord à l'état de chrysalide, d'où plus tard sortira l'animal parfait, la mouche, cet insecte ronge la pulpe du fruit jusqu'à la peau, et la perce : l'animal se contracte alors, et devient d'une longueur de deux lignes; sa peau durcit, devient opaque et forme une coque ovoïde inerte, de couleur jaunâtre, passant au blanc plus ou moins foncé, vers l'époque où la mouche déjà formée dans la coque, fait sauter avec la tête une petite calotte pour pouvoir sortir; cet insecte naît absolument aussi grand que la mouche qui lui a donné le jour, et il n'a pas plutôt déployé et étendu ses ailes transparentes et dessinées en ramage comme de la gaze, qu'il prend le vol.

Ces métamorphoses ont lieu dans l'olive même tenant à l'arbre. On trouve dans la galerie, que la chenille a tracée, la dépouille de la mouche, c'est-à-dire la coque, d'où l'insecte ailé est sorti. Quelquefois, si la récolte n'est pas très-abondante, on rencontre jusqu'à trois et quatre dépouilles dans la même olive.

Si l'olive tombe, ce qui arrive presque toujours, lorsqu'elle est rongée par le ver, ces annelides, quelques heures avant qu'ils passent à l'état de chrysalide, quittent le fruit pour aller chercher un refuge dans la terre, où ils s'y transforment en chrysalide et s'y maintiennent dans ce dernier état pendant plus ou moins longtemps, selon que la température de l'air ambiant est plus ou moins élevée. Mais si l'olive tombe lorsqu'elle est encore verte, peu pulpeuse ou coriace, le ver périt, à moins qu'il soit déjà viable et au point de subir sa transformation en chry-

salide. Si au contraire le fruit est piqué par la mouche lorsqu'il est dans sa maturité (avril et mai), le ver ne continue pas moins à s'y nourrir et à prendre tout son développement, quand même au moment où l'olive se détache de l'arbre, l'œuf qu'elle renferme, ne soit pas encore éclos. Ainsi que nous l'avons déjà dit, le ver ne quitte l'olive qui est tombée de l'arbre que peu de temps avant l'époque où il veut passer à l'état de chrysalide ou de coque. Alors il dégorge une liqueur visqueuse, au moyen de laquelle il se fixe contre les corps avec lesquels il est en contact. On remarque toujours une grande quantité de vers et de chrysalides collées sur le sol et aux parois des murs où s'entassent les olives piquées.

De nombreuses observations et des expériences personnelles que nous avons faites, nous ont mis à même de reconnaître que depuis juillet et août, époque où l'huile commence à se montrer dans le péricarpe du fruit, jusqu'en novembre et décembre, l'insecte peut accomplir ses métamorphoses trois, quatre fois, et même d'avantage. Le temps qu'il lui faut pour passer de l'état d'œuf à celui de mouche, est d'ailleurs subordonné à l'air atmosphérique, et particulièrement au degré de chaleur auquel il se trouve exposé: si le thermomètre se maintient au-dessus de seize ou dix-huit degrés, quinze jours suffisent. Si, au contraire, la température se montre stationnaire entre dix et quinze degrés environ, la chrysalide a besoin de vingt et même plus de trente jours pour se changer en mouche. Enfin, au-dessous de dix degrés, les larves qui se sont cachées en terre, et les œufs, deposés dans l'olive, opèrent leurs métamorphoses au retour du printemps, pourvu que le thermomètre marque une température à peu près constante au-dessus de dix degrés.

Cet insecte, vraiment digne de l'attention du naturaliste, commence toujours à se livrer à son curieux travail dans les lieux les plus abrités, les plus chauds, vers la partie de l'arbre la plus exposée aux rayons solaires, et particulièrement sur les oliviers qui portent peu de fruit, dont la maturité se trouve avancée; tandis que les oliviers chargés de fruits, ceux qui sont bien fumés, ce qui retarde toujours la maturité du fruit, sont généralement les derniers assaillis par la mouche. Aussi nous avons fait la remarque que l'*olivier pignole*, qu'on cultive particulièrement à Monaco, à la Turbie et à Beaulieu, dont les fruits mûrissent beaucoup plus tard que ceux des autres variétés d'olivier, est celui qui conserve intacts ses fruits en août et en septembre, alors que les fruits des autres variétés d'olivier sont piqués en grande partie.

On remarque encore que les olives piquées par l'insecte mûrissent beaucoup plus tôt que celles qui ne le sont pas; il suffit même de piquer avec une aiguille les fruits pour hâter leur maturité. On sait que lorsque les fruits en général, les figues par exemple, les pommes, les poires etc., sont piquées par les insectes, mûrissent plus tôt qu'à l'ordinaire; cette piqûre agit comme un stimulant qui accélère l'action locale du parenchime; sans doute la nature a voulu hâter ainsi la maturité des fruits verts piqués par les insectes pour leur procurer plus tôt une nourriture plus convenable, plus élaborée et plus substantielle.

Au moyen de vases, à demi remplis de terre, clos avec une feuille de papier, ou couverts d'une cloche en verre, nous avons plusieurs fois reconnu que les chrysalides, que nous avions déposées dans la terre, et les larves, qui s'y étaient elles-mêmes enfoncées, en sor-

taient à l'état de mouche, suivant le degré de température, ou suivant la chaleur de l'air ambiant, dans lequel elles étaient déposées. Par ce moyen nous avons eu des mouches toute l'année. Nous retardions et nous accélérions les métamorphoses de l'insecte, en variant la température, depuis dix à douze degrés jusqu'à vingt-quatre.

Généralement, les larves, ou les chrysalides, déposées sous les cloches, pendant les mois de novembre et décembre, passaient à l'état de mouche, au retour de la belle saison, quand ces expériences étaient faites en plein air, exposées à toutes les influences atmosphériques.

Si dans les mois d'octobre et de novembre nous enveloppions d'une gaze des branches d'olivier portant leurs fruits, les œufs déposés vers cette époque dans les olives étaient éclos, et subissaient leur métamorphose en avril et mai suivant, si la température le permettait. Mais, dès que nous prenions cette précaution au moment où l'arbre était en fleur, alors, ni en été, ni en automne, ni même au retour des chaleurs, l'olive n'était piquée et le ver ne causait aucun ravage dans aucune époque de l'année.

Au moyen d'un microscope nous avons reconnu la femelle dans son état prolifique. Son abdomen contient une agglomération de très-petits œufs. Ces mouches peuvent vivre deux mois et plus si la température le permet. Nous avons fait cette expérience avec une cloche de verre. Tous les deux jours nous y introduisions de nouvelles branches d'olivier chargées de fruits ou seulement de feuilles; par ce moyen nous avons encore reconnu que ces mouches, comme celles ordinaires, sont omnivores; elles se nourrissent de toute sorte de choses.

Au moyen des cloches en verre nous avons observé

que le besoin de l'amour est le seul lien qui unit ces insectes ailés ; encore ces sortes d'union sont-elles sans consistance, car dès que les femelles sont fécondées, non seulement elles semblent fuir les mâles, mais elles les repoussent à coup de trompe; dans cette espèce de mouche l'accouplement se fait d'une manière singulière ; la partie du mâle est ouverte, et c'est elle qui reçoit celle de la femelle ou le dard, qui entre à plusieurs reprises dans le corps du mâle pour être fécondée ; cette jonction du mâle avec la femelle dure plus d'une heure, pendant ce temps ils restent immobiles.

Nous sommes portés à croire qu'une seule mouche peut piquer plusieurs centaines d'olives en peu de temps, puisqu'elle n'a pas plus tôt piqué un fruit pour y introduire son œuf, qu'elle s'envole et va successivement déposer dans d'autres olives les germes qui lui restent.

Il n'est donc pas étonnant de voir, quand le temps est beau, en septembre, apparaître cette grande quantité de mouches, puis de la voir progressivement s'accroître, se multiplier par myriades, en octobre et même en novembre, tant que l'état atmosphérique le permet. La répétition de ces métamorphoses successives, subies par l'insecte, peut donc faire piquer l'olive à différentes époques, et produire divers *Keïrons* : les cultivateurs distinguent avec raison ceux de juillet, d'août, de septembre et d'octobre.

Il est positif que des olives piquées en juillet peuvent fort bien être endommagées les mois suivants, pendant que d'autres demeurent saines tout ce laps de temps. Si cependant au mois de septembre, époque où l'insecte se multiplie prodigieusement, des pluies continues surviennent; si surtout alors la température baisse au-dessous de

dix degrés, les mouches restent engourdies et périssent en peu de jours. La larve est beaucoup moins sensible au froid, elle résiste même à une température au-dessous de la glace.

Le froid empêche l'éclosion des œufs dans l'olive ; il empêche aussi les chrysalides et les larves de passer à l'état de mouche, soit durant leur séjour dans le fruit, soit quand elles sont enfouies. Le froid et les pluies continues arrêtant l'opération de l'insecte, le ravage ne peut être général, le fruit n'est pas tout piqué, l'huile plus abondante dans l'olive est de qualité moins inférieure.

L'irrégularité ou les interruptions de la récolte des olives, dans les environs de Nice, doivent être plutôt attribuées aux ravages du *Keïron* qu'à l'épuisement de l'arbre, épuisement occasionné par le retard qu'on a mis à abattre le fruit pendant les années abondantes.

Ces interruptions proviennent encore de l'intempérie de l'air, et d'autres causes climatériques. Nous avons constamment remarqué qu'après une abondante récolte sans *Keïron*, l'année suivante n'est pas productive, lors même que les oliviers sont couverts de fleurs et de fruits.

La grande quantité de mouches, qui paraissent soit en avril, soit en mai, et qui se reproduisent, tant que l'arbre conserve son fruit, cause toujours la transmission du *Keïron* d'une année à l'autre : si les olives restent sur l'arbre jusqu'au retour des chaleurs, la majeure partie est ravagée par le *Keïron* en dix ou quinze jours, lors même qu'elles auraient été reconnues intactes à cette époque. L'olive étant alors pleine d'huile, il est facile de la voir couler par la piqûre de l'insecte. Il est, dans ce cas, urgent de hâter la cueillette, afin de prévenir la mauvaise qualité d'huile, occasionnée par les ravages de l'insecte.

Au retour des chaleurs, avril et mai, nous avons eu soin de prendre, plusieurs fois, des olives pour les renfermer dans des cornets de papier, ou les placer sous des cloches, à l'abri des rayons solaires. C'est une précaution nécessaire, si l'on ne veut pas trop dessécher le fruit. Cet essai faisait naître de la plus part des olives un ver qui subissait ses métamorphoses et passait à l'état de mouche au bout de vingt-cinq à trente jours et même plus tôt si la températnre le permettait. Au contraire, les olives cueillies en hiver, ne peuvent engendrer des mouehes, au retour du printemps; puisqu'à cette époque elle n'existent pas, et qu'il n'y a point, par conséquent, alors de piqûres possibles; lors même que l'olive contiendrait l'œuf déposé en automne, elle n'en resterait pas moins piquée, mais les métamorphoses de l'insecte n'auraient pas lieu à cause de la dessication que le fruit aurait subie.

Le *Keïron*, paraissant spontanément dans l'olive au printemps, on pouvait croire, qu'il s'y produisait par une génération équivoque ou spontanée. Nous avons vu que des expériences directes ont démontré le contraire. Ces mêmes expériences étant faites sur le ver de la cerise, nous avons très-bien vu les métamorphoses s'opérer également, mais le ver reste en terre toute l'année en état de coque ou de chrysalide, et il ne subit sa dernière transformation en mouche qu'au retour des cerises de l'année suivante.

Il résulte de nos remarques que, si par une cause climatérique générale affectant les fruits, l'année où le *Keïron* n'existe pas, toutes les olives tombent avant ou pendant l'hiver, quelle qu'en soit la cause, pourvu qu'elle soit générale, l'année suivante sera délivrée du *Keïron*,

en totalité ou en partie. Si au contraire dans certains quartiers les fruits restent sur l'arbre jusqu'au retour des chaleurs, le *Keïron*, qui s'y développe, se propage à la récolte suivante, sur tout le reste du pays.

Ce ravage partiel, très-fréquent dans une région aussi accidentée que les environs de Nice, la Provence et le littoral ligurien, tout en faisant varier la fleuraison, tantôt sur un point, tantôt sur un autre, cause, à notre avis, la rareté des années générales de la bonne récolte, puisqu'il suffit que des olives restent sur l'arbre jusqu'au printemps dans un seul quartier, pour que l'année suivante le *Keïron* se déclare dans tous les autres quartiers, à moins qu'ils soient très-éloignés les uns des autres. Nous avons particulièrement remarqué ce fait en 1838 dans la commune de Falicon comparativement sur tout le reste du territoire ou du bassin de Nice.

En nous résumant, puisque nous connaissons les habitudes du *Keïron*, sa manière de vivre et de se multiplier, les causes de sa reproduction, de sa conservation, de sa perpétuité; toutes ces données ne pourraient-elles pas nous suggérer des moyens de détruire cet insecte ennemi si acharné de la principale richesse du pays? S'il est certain que les années, pendant lesquelles les olives sont piquées, ont été toujours précédées d'une récolte qui a conservé ses fruits sur l'arbre jusqu'au mois d'avril et mai; s'il est reconnu que les olives d'avril ont été piquées par des mouches, sorties alors de terre, ou bien par celles dont le froid aurait empêché l'éclosion et qui avaient déposé leurs œufs l'automne précédent; si les olives qui restent sur l'arbre jusqu'au printemps, transmettent au péricarpe des nouvelles olives, le germe déposé par la mouche après qu'elle a subi ses métamorphoses

dans la terre ; s'il est enfin pronvé que les années, pendant lesquelles la mouche n'existe presqne pas, succèdent aux annécs dont le fruit a disparu de l'arbre avant le retour du printemps, la conservation du germe et sa transmission aux olives de la nouvelle saison ne pouvant, par conséquent, avoir lieu, n'est-il pas probable qu'en faisant la cueillette en hiver, sans la prolonger au delà de la fin de mars, le *Keïron* nc paraîtrait pas l'année suivante? Le plus sûr moyen d'opérer la destruction de cet insectc malfaisant, ne serait-il pas de le priver des moyens de se conserver, de se perpétuer? Telle est l'opinion d'un grand nombre d'observateurs, opinion qui, appuyéc maintenant sur des expériences directes et positives, nons nous faisons un plaisir de livrer aux méditations des personnes intéressées, et spécialement de celles que le Gouvernement charge de veiller à tout ce qui peut accroître la prospérité publique.

Pour arriver sur ce point à un résultat complct, il faudrait nne mesure générale, strictement observée dans toutes les localités d'un royaume et de l'autre; car on sent combien il serait inutile d'essayer de ce moyen, si une seule contrée, une seule province, un seul canton ponvait s'y soustraire, puisque de là, plus tard, reviendraient des légions de mouches, qui paralyseraient le système que nous proposons.

Que peut-on objecter contre cette mesure ? Que la cueillette des olives ne saurait jamais être opérée aussi complétement, quelque soin que l'on prît à ne laisser aucun fruit sur l'arbre; que les quelques olives oubliées ou laissées inaperçues ne manqueraient pas d'être assaillies; que le *Keïron* se transmettrait encore d'une année à l'autre; que dans ces années, où les chaleurs continuent

jusqu'au mois d'octobre et de novembre, une très-grande quantité d'olives, par la multiplication successive des mouches, n'en seraient pas moins piquées, quoique ces insectes fussent en très-petit nombre dans les mois antérieurs, juillet, août, et septembre; c'est ce qui est arrivé effectivement en 1841, où le thermomètre n'est tombé, pendant tous le mois d'octobre, que trois fois seulement au-dessous de dix degrés. Enfin que peut-on dire encore ? Qu'il n'y aurait pas assez de travailleurs pour abattre et ramasser les olives avant la fin mars; ou bien qu'il n'y a pas assez de piles pour détriter toutes les olives dans le terme prescrit; que les oliviers gaulés en hiver, époque où le fruit tient avec plus de force à l'arbre, seraient tellement endommagés par les coups réitérés de la gaule, qu'ils ne donneraient pas de fruit l'année suivante. Objectera-t-on encore, qu'en faisant abattre les olives avant leur parfaite maturité on ferait une perte en huile?

Nous répondons à ces objections; 1.° que les années où la température se maintient constamment au-dessus de 10 degrés pendant les mois de septembre et octobre, sont rares et exceptionnelles, et tout en supposant que les quelques olives oubliées ou laissées inaperçues sur l'arbre pussent transmettre le *Keïron* à l'année qui suit, le mal serait toujours beaucoup moins grand, et il est très-probable qu'il finirait pour disparaître en peu d'années. D'ailleurs ne suffirait-il pas de quelques mesures réglémentaires sanctionnées par de légères pénalités, ainsi qu'on le pratique en France à l'égard des chenilles qui détruisent les arbres résineux, pour parer à l'inconvénient des olives oubliées sur l'arbre ou qu'on négligerait de cueillir dans le terme qu'on prescrirait pour

achever entièrement la cueillette des olives? (1) Il est, au reste, très-probable que les quelques olives oubliées sur les arbres, malgré la plus grande attention des cultivateurs à les abattre entièrement, seraient bientôt dévorées par cette foule d'oiseaux qui en sont très-voraces. — 2.° Qu'il y aurait non seulement le temps matériel et nécessaire pour faire la cueillette des olives avant la fin mars, mais qu'on ferait encore une économie dans le travail et par conséquent dans les frais de dépense pour les faire ramasser, puisqu'il est bien différent que de calculer les dépenses et les journées de travail qu'exige la cueillette des olives, lorsqu'elles tombent partiellement éparses sur le sol par suite du ver, des pluies, des vents et autres causes climatériques, que de les abattre à la fois par la gaule sur des tentes ou des draps qu'on

(1) La loi sur l'échenillage n'est pas la seule en France qu'on ait promulguée pour parer à l'inconvénient des insectes qui portent atteinte aux arbres forestiers et économiques. Un réglement à peu près pareil a été fait dans ces derniers temps pour prévenir le mal que canse aux figuiers nne espèce de galle qui ressemble aux kermès; cet insecte s'attache particulièrement aux branches, aux pédoncules, aux pétioles du figuier et en pompe le suc. Les arbres qui en sont attaqués perdent leurs feuilles plus vite que les autres ; le fruit ne mûrit pas. Il se dessèche faute de suc et tombe. Cet insecte affectionne les lieux abrités ; quelquefois il se multiplie si rapidement dans une contrée, quelle qu'en soit l'exposition, que la récolte des figues diminue extraordinairement et devient même nulle. Pour arrêter les ravages de cet insecte on est obligé de frotter au mois de mai la tige et les branches avec du vinaigre, ou avec quelque chose de rude pour en détacher ces hôtes incommodes et les tuer ; on coupe même les branches qui en sont les plus chargées. Les propriétaires des terres qui omettent de faire pratiquer cette sage mesure sont mis à l'amende avec injonctiun de se conformer dans les 24 heures au réglement, et dans le cas contraire on fait faire le travail aux frais des récalcitrans. Il suffit aux gardes champêtres chargés de surveiller l'exécution du réglement, d'apporter à l'autorité constituée des lieux une branche de figuier portant les insectes destructeurs, pour l'application immédiate de la loi.

dispose sur le sol tout autour de l'arbre. D'après un calcul approximatif, que des personnes éclairées et habituées à ce genre de travail ont fait, il est prouvé qu'une personne fait en un jour quatre fois plus de travail si la cueillette a lieu de la manière que nous venons d'indiquer, que si cette personne doit ramasser à plusieurs reprises les olives tombées, éparses sur le sol et en petite quantité à la fois; et abstraction faite de l'empressement que chaque cultivateur mettrait à abattre les olives dans le terme prescrit, l'on peut faire dans un mois le même travail qu'on ne ferait que dans quatre, en suivant la méthode qu'on a pratiquée jusqu'ici.

Dans une question aussi importante et aussi vitale que celle de préserver les olives du *Keïron*, l'insuffisance des piles ou des moulins à huile ne saurait être une objection sérieuse. Cette branche d'industrie est très-profitable, et là où les moulins à huile seraient insuffisants, des spéculateurs ne manqueraient pas pour en construire d'autres. D'ailleurs le nombre des moulins qui existent actuellement suffiraient dans la plupart des quartiers pour terminer la fabrication de l'huile dans le terme prescrit. Nous voyons en effet que dans les années d'une récolte abondante et extraordinaire ces moulins, ou ces piles, par un travail non interrompu sont plus que suffisans pour triturer les olives à mesure qu'on en fait la cueillette. — 3.° Que les oliviers gaulés en automne et en hiver, ou qui par causes climatériques ne conservent pas le fruit pendant ces deux saisons, sont précisément ceux qui se chargent de fleurs et de fruits l'année suivante. Il est prouvé en effet que l'arbre s'épuise d'autant moins qu'on s'empresse à abattre les olives. — La mesure que nous proposons aurait encore incontestable-

ment l'avantage non moins important de fixer et de régulariser les années biennales ou alternes d'une récolte abondante, ou de la bonne année, ainsi qu'on le dit communément. On sait que dans le royaume de Naples, en Espagne et dans tous les pays où la cueillette des olives a lieu dans les mois de janvier, février, et mars, les récoltes abondantes des olives sont régulièrement alternes. Nous savons qu'a Aix, où la cueillette se fait au mois de novembre, époque où les olives ont déjà élaboré la plus grande partie de la substance huileuse, les récoltes ont lieu presque régulièrement tous les ans. — Un autre moyen, ajouterons-nous ici en passant, qui, indépendamment, ou concurremment avec la mesure que nous avons proposée, contribuerait puissamment à fixer et à régulariser les années biennales ou alternes, serait celui de fumer les oliviers dans les années de la bonne récolte. L'observation a démontré que les engrais, en hâtant la végétation et l'accroissement des sucs nourriciers, profitent à la récolte pendante, ils affermissent les olives sur l'arbre, et leur maturité dans les mois d'août et de septembre est d'autant plus retardée, et par conséquent les olives moins endommagées par le ver, que les oliviers sont plus abondamment chargés de fruit. — 4.° Que la perte qu'on ferait dans la quantité d'huile en faisant la cueillette des olives en hiver serait compensée par la qualité supérieure de l'huile; de l'avis des gourmets, l'huile la meilleure et la plus estimée dans le commerce est celle qui garde le goût du fruit et qui a un peu d'amertume, celle dont les olives ne sont qu'aux 5/6 de leur maturité; c'est ainsi qu'on prépare l'huile renommée d'Aix; d'ailleurs vers la fin mars, époque où l'on ferait la cueillette, les olives renferment

toute l'huile qu'elles sont susceptibles d'élaborer. L'expérience a prouvé que dès que l'olivier commence vers la fin mars son cours périodique de végétation, les fruits ont acquis le dernier degré de maturité. Il résulte encore de l'observation et de l'expérience qu'une mesure donnée d'olives cueillies dans le mois de mars donne par exemple 25 livres d'huile, tandis qu'une égale mesure d'olives cueillies dans les mois d'avril et de mai, sur le même sol, sur le même arbre, donne seulement 20 livres d'huile. La différence du produit quantitatif d'huile obtenue des olives cueillies dans les deux époques précitées dépend de ce qu'en avril et mai le fruit prend plus de volume en humeur acqueuse par l'effet de la végétation de l'arbre; il est en effet prouvé par l'expérience, que si sur une mesure donnée d'olives cueillies dans le mois de mars, on en compte le nombre, on obtient la même quantité d'huile que d'un égal nombre d'olives cueillies dans les mois consécutifs, quoique le volume de la totalité des olives soit alors plus considérable. L'erreur est donc dans le volume et non dans le nombre des fruits.

Pour bien apprécier les résultats ou l'efficacité de la mesure que nous proposons, voici encore un fait qui est sans réplique. On sait, que dans tous les pays où la cueillette des olives est terminée dès les mois de novembre et décembre, ou dans les premiers mois de l'année, ainsi que cela se pratique à Aix, dans le Languedoc, en Espagne, dans le royaume de Naples, on n'y connait pas de *Keïron*, tandis que, à l'exception des pays froids, ces insectes existent partout ailleurs où les olives restent sur les arbres jusqu'au retour des chaleurs.

Or nous le répétons, une mesure générale strictement

observée dans toutes les localités d'un royaume et de l'autre, qui obligerait à faire la cueillette des olives en hiver sans la prolonger au delà de la fin mars, et à commencer toujours dans les quartiers les plus chauds et les plus abrités, paraît être la seule certaine pour préserver les olives des ravages d'un insecte qui cause régulièrement chaque deux ans aux provinces seules de Nice et de la Ligurie, un préjudice de plusieurs millions de francs.

La mouche que nous avons décrite, n'est pas la seule espèce qui pique le fruit de l'olivier pour y déposer son germe. Il existe encore une autre espèce qui parcourt les mêmes métamorphoses dans le même espace de temps à pen près, et dont la larve qui éclot de l'œuf que la femelle a déposé dans l'olive, y fait à peu près les mêmes ravages. Cette mouche a, au premier aspect, quelque ressemblance avec une fourmi ailée; mais elle est plus petite; à l'exception des pattes et de la partie de l'abdomen la plus rapprochée du corselet, qui sont blanchâtres, tout le reste du corps est noir à reflets métalliques ou chatoyants en couleur d'or ou de cuivre. Cette couleur brille d'autant plus qu'il y a longtemps que la mouche a cessé de vivre. Les ailes au nombre de quatre sont hyalines, elles se croisent sur le corps et le couvrent entièrement. Les antennes au nombre de huit, dont deux plus grosses, sont hérissées dans leur longueur de très-petits poils, et elles imitent un panache quand l'insecte est en mouvement et quand il les tient trés-étalées et dans un état continuel d'agitation. Le mâle ne diffère guère de la femelle, mais il est plus petit; l'abdomen de la femelle se termine par une pointe en forme de dard qui paraît fixe; on ne peut guère saisir les carac-

tères distinctifs de la mouche femelle et du mâle, qu'à l'aide du microscope; ces mouches sont très-agiles et pétulantes, surtout à l'époque qu'elles se recherchent pour s'accoupler. Cette espèce de mouche ressemble beaucoup à celle dont la larve se nourrit de l'amande du noyau de l'olive, mais cette dernière, à part les extrémités des pattes, qui sont blanchâtres, est d'un noir luisant; les antennes au nombre de deux sont articulées, très-longues et hérissées de petits poils à chaque nœud ou article.

Sur une quantité donnée d'olives piquées, renfermée sous une cloche en verre, nous avons reconnu que cet insecte n'est pas si nombreux que le *Keîron* ordinaire. Il est aussi plus sensible au froid; la larve est flasque et noirâtre; la coque ou la chrysalide est aplatie et comme recouverte d'une écaille noire et demi-transparente, sous laquelle on voit se dessiner la mouche qui doit en sortir. Cet insecte n'est pas connu, que nous sachions, des naturalistes. Nous ne pensons pas non plus, que les cultivateurs l'aient jamais remarqué ou considéré comme une autre espèce de *Keîron* (1). Les habitudes de

(1) Les trois espèces de mouches dont nous venons de parler n'ont rien de commun avec celle qui a été décrite par M. Sieuve (mémoire sur les moyens de garantir les olives des piqûres des insectes) et dont la larve éclot vers la fin mai des œufs que la femelle a déposé au mois de décembre précédent dans les gerçures de l'écorce de l'olivier. Ce ver connu depuis longtemps sous le nom *d'Erucæ* est peu nombreux. Il rampe d'abord sur les branches, les feuilles et les jeunes pousses de l'arbre d'où il tire sa première subsistance en attendant que le fruit dans lequel il pénètre ensuite, lui procure une nourriture plus succulente. Cet insecte séjourne dans l'olive environ trois mois. Il en corrode toute la pulpe de manière que le noyau demeure souvent isolé et ne tient plus à l'olive que par ses deux hémisphères. A la fin d'octobre, ou au commencement de novembre il se transforme en chrysalide et ne subit sa dernière métamorphose en mouche, que vers la mi-décembre, époque où la femelle, après s'être accouplée, et par un instinct

vivre, de se reproduire, de se conserver, et de se perpétuer étant la même que celle qui concerne le *Keïron*, que tout le monde connait, la mesure rationnelle, que nous avons proposée pour détruire celui-ci, ne serait pas moins efficace contre l'autre espèce, et nous l'appelons de tous nos vœux.

Indépendamment des variétés de l'olivier, de la nature du sol, de l'exposition du pays etc., la bonté de l'huile dépend essentiellement de l'époque où l'on fait la cueillette des olives, de leur état et du plus ou moins de soin que l'on a mis à la séparer de la partie extractive ou parenchyme du fruit. De l'avis des gourmets, avons-nous dit, l'huile la meilleure est celle qui garde le goût du fruit et qui a un peu d'amertume, celle dont les olives ne sont qu'aux 5/6 de leur maturité. Pour que cette huile conserve longtemps ces qualités, elle doit être souvent transvasée, afin d'être séparée des fèces, qu'elle dépose en quantité. C'est ainsi qu'on prépare l'huile d'Aix. Quelquefois on cherche à imiter ces huiles par une fraude innocente; on mêle des feuilles d'olivier avec les olives, quand on les détrite sous la meule, mais alors le goût du fruit et son filet d'amertume sont très-fugaces; et

naturel pour la conservation de son espèce, s'introduit dans les gerçures de l'écorce de l'olivier pour y déposer son germe, et ayant accompli ainsi dit M. Sieuve, tous les devoirs, que la nature lui a prescrits, elle meurt et couvre ses œufs de ses cendres. L'irrégularité des années de la bonne récolte, et la décadence de ce revenu important, ne doivent pas être attribuées aux ravages de ce dernier insecte, qui, comme nous l'avons déjà dit, est peu nombreux, du moins à Nice et dans le littoral ligurien. Cet insecte parait être celui que M. Tamburin, de Draguignan vient de décrire et auquel il a donné le nom de *Thirps olivarius*. Les moyens préservatifs que M. Tamburin conseille, calqués sur ceux que M. Sieuve avait déjà publiés, nous paraissent évidemment insuffisants, ainsi que l'expérience l'a demontré en 1786, époque où parut le mémoire de M. Sieuve.

l'huile rancit plus facilement: après la saveur une des premières conditions de l'huile est la limpidité; pour cela on la laisse déposer pendant quelque temps, ayant soin de la transvaser souvent, ou mieux encore on la filtre au travers du coton dans une machine à cet usage; quand on expédie pour les pays lointains l'huile en bouteilles, cette opération est de rigueur. La couleur de l'huile varie du vert-foncé au jaune-verdâtre, au jaune et au jaune-pâle selon le degré de maturité du fruit; plus celui-ci est mûr, moins l'huile est colorée en vert et en jaune.

On distingue dans le commerce plusieurs qualités d'huile; la commune mangeable ordinaire, la mangeable, la bonne mangeable supérieure, la mi-fine, la fine, la surfine, l'huile de *ressenee* et celle d'enfer. On prépare les six premières qualités en détritant les olives sous une meule verticale qui les écrase et les réduit en pâte; on exprime ensuite cette pâte sous des pressoirs, après l'avoir renfermée dans des sacs de sparte, ou de joncs appelés *sportini*; pour hâter et faciliter la séparation et l'écoulement de l'huile on détrempe la pâte avec de l'eau bouillante, on en jette aussi à grands flots sur les sacs de sparte pendant qu'ils sont sous le pressoir.

La différence qui se passe entre ces différentes qualités d'huile dépend moins des variétés des oliviers et conséquemment de celle des olives et de leur maturité, que de leur état; si les fruits sont gelés, s'ils sont attaqués par le ver, ou bien si on les a laissés entassés pendant quelque temps, ils subissent alors une fermentation, l'huile est de qualité inférieure.

Il y a des propriétaires, dans les montagnes surtout, qui croient que, quand on laisse les olives entassées, pour qu'elles s'échauffent, elles donnent une plus grande quan-

tité d'huile. C'est un préjugé qui a de graves résultats: ils ne calculent pas qu'alors les olives, en se desséchant, diminuent de volume, et que, si une quantité donnée de ces olives produit comparativement plus d'huile qu'un égal volume aussitôt après qu'elles ont été cueillies, c'est qu'elles sont devenues plus petites, et tout en admettant que les olives donnassent un peu plus d'huile, ce qui, au reste, a été démenti par l'expérience, qui prouve que l'huile est en moindre quantité, il y aurait encore à considérer que l'huile est alors très-inférieure en qualité et, par conséquent, en valeur. C'est à cette pratique, entée sur un préjugé détestable, répandu en Espagne, dans la Corse, en Sicile et dans quelques parties de la Provence, qu'est due l'infériorité des huiles de ces contrées.

La propreté de la pile, du pressoir, des sacs de sparte, celle des ustensiles, destinés à recevoir et à conserver l'huile, ne contribuent pas moins à sa bonne qualité, car, de la propriété qu'a ce liquide de dissoudre un grand nombre de corps, il résulte qu'il contracte aisément de mauvais goûts et de l'âcreté. Il n'y a pas jusqu'à l'eau bouillante, qui sert à détremper la pâte et à laver les *sportini*, qui n'altère sensiblement l'huile. Aussi, pour préparer la surfine, improprement appelée vierge, il vaut mieux se servir de l'eau froide, ou n'en pas employer du tout; l'huile qu'on prépare par la seule pression de la pâte, et sans le secours de l'eau, est toujours plus fine.

L'huile vierge, proprement dite, est celle qu'on prépare d'après les procédés des anciens, en dépouillant l'olive de son noyau et en n'exprimant sous le pressoir que la partie extractive et pulpeuse, réduite en pâte, ou bien en pressant les olives sans écraser le noyau. On

prétend que l'huile contenne dans l'amande du noyau, et dans le noyau lui-même, rend l'huile d'olive plus susceptible d'âcreté, lui communique avec le temps un goût désagréable et la fait rancir plus vite. MM. Sieuve, Tavanti et autres ont fait, à cet égard, des expériences, qui ne laissent rien à désirer; ils ont prouvé que les amandes du noyau donnent une huile limpide, pure et douce, qui, mêlée à l'huile ordinaire, ne lui fait contracter aucun vice sensible, soit pour le goût, soit pour l'odorat; elle ne lui donne, tout au plus, qu'un arrière-goût douceâtre, à peine sensible au palais le plus exercé, mais, avec le temps, cette huile de l'amande, en subissant une légère fermentation, fait rancir l'huile en masse et lui communique un goût âcre, une couleur louche désagréable, qui s'accroissent à mesure qu'elle est conservée plus longtemps dans une température élevée et au contact de l'air. Quant à l'huile, produite par la seule pulpe des olives, elle a l'avantage incontestable que, ni la vétusté, ni l'action de l'air ne la font rancir et qu'elle se maintient toujours limpide. Les noyaux des olives contiennent aussi une quantité très-peu considérable d'huile, très-désagréable, très-âcre, très-nauséabonde, mais, pour l'obtenir, il faut les réduire en pâte très-fine et, comme, pendant la trituration des olives, plusieurs noyaux restent intacts et que les autres ne sont que grossièrement brisés, il s'ensuit qu'en préparant l'huile d'olive par la méthode ordinaire, on n'en peut pas séparer celle qui est contenue dans les noyaux. Le résidu, ou le marc des olives contient encore quelque peu d'huile, qu'on retire en le broyant de nouveau sous la meule et en le lavant à grande eau dans diverses fosses en maçonnerie placées sur un plan incliné, l'une à la suite de l'autre, commu-

niquant entr'elles par un petit canal destiné à l'écoulement des eaux ; par ce moyen toutes les parties huileuses, qu'il renferme, viennent surnager à la surface de l'eau, avec la peau des olives, l'amande du noyau et les matières albumineuses et fibreuses; on les ramasse avec des grandes écumoires en cuivre, on les fait bouillir dans des chaudières ; après quelques heures d'ébullition, ces matières tombent au fond de la chaudière, l'huile vient surnager en partie à la surface de l'eau ; on renferme le tout dans des sacs de sparte, et on en retire, par la pression, l'huile de *ressence*, qui ne sert qu'à la fabrication du savon.

Toutes les eaux qui ont servi à la confection de l'huile, à laver les ustensiles, sont jetées dans des réservoirs appelés *enfers*; de ces matières oléagineuses, formées de toutes pièces, on retire encore, après une longue fermentation putride, une huile particulière, dite d'enfer, claire, limpide, très-propre à l'éclairage, mais exhalant une odeur forte et désagréable. Les principes immédiats de cette huile, comparés à ceux de l'huile de *ressence*, varient considérablement. L'huile d'enfer est presqu'entièrement formée d'oléine, ce que nous avons reconnu en séparant la stéarine de l'oléine par la congélation de l'huile, et en la soumettant à l'action de la presse, entre plusieurs couches de papier, absorbant par les pores l'oléine, tandis que la stéarine reste à la surface du papier.

La peau des olives et toutes les matières fibreuses et albumineuses dont on a retiré l'huile de *ressence* appelées *murcia* (*l'amurca* des anciens) sont employées à échauffer les chaudières; les meuniers emploient encore à cet usage les fèces et le parenchyme de tous les résidus secs,

appelés *mottes*. Cette boue ou lie, déposée au fond de tous les réservoirs, est un excellent engrais à raison probablement de la substance azotée albumineuse qu'elle renferme. Les noyaux brisés, convenablement charbonnés, fournissent un très-bon combustible, qui donne aux appartements une chaleur modérée, et a l'avantage de ne pas dégager du gaz acide carbonique, comme la braise et le charbon. On met ces noyaux charbonnés, ou *grignons*, dans un brasier, ou dans une chaufferette; on place, au milieu, quelques charbons ardents, la combustion s'opère peu à peu et se communique à la surface. On l'entretient en refoulant, de temps à autre, les couches inférieures vers le centre, avec une lame de fer. Quelques livres de ce charbon, qu'on achète à très-bon compte, suffisent pour chauffer modérément une grande pièce depuis le matin jusqu'au soir.

On ne connaît pas l'époque où l'olivier fut introduit en Europe. Suivant la tradition, les Phocéens auraient, les premiers, apporté cet arbre précieux sur les côtes de la méditerranée, lorsqu'ils vinrent y fonder des villes florissantes. Son origine, au reste, est inconnue. Quelques auteurs pensent que, de l'Ethiopie, son pays natal, il fut transporté en Egypte, du temps de Sésostris. D'autres, au contraire, pensent qu'il est originaire de la Lybie et que les habitans d'Oasis, ville centrale de cette contrée, furent les premiers à en utiliser l'huile. Pline, en parlant de la prodigieuse fertilité du sol de la Lybie, fait mention des oliviers gigantesques qu'on y voyait de son temps. D'après Horneman, des oliviers, d'une grosseur extraordinaire, ombrageraient de nos jours les ruines du temple d'Ammon, cette ancienne Oasis des déserts de la Lybie.

Quoiqu'il en soit de l'origine de cet arbre, qu'il vienne de la Syrie, comme quelques auteurs le prétendent encore, ou de l'Ethiopie; qu'il ait été transporté de Saïs, capitale de la Basse-Egypte dans l'Attique, quand Cecrops y fonda son royanme, vers l'an 78 avant les premières olympiades (1556 avant Jésus-Christ); qu'il soit enfin originaire du Delta; ce qu'il y a de certain, c'est qu'il est un des plus anciens que l'on connaisse, puisque le Pentateuque en parle en différents endroits (1) et que l'usage de l'huile pour les libations et pour les lampes remonte à un temps immémorial.

(1) *Ramum olivae, virentibus foliis.* Genèse cap. VIII, vers. 11.

XXIV.

Suite des productions territoriales de Nice. — Le figuier. Ses variétés. La caprification. — Origine du figuier. — La vigne. Ses variétés. Difficulté de les classer. — Différens vins. Qualités et défauts. Analyse. — Le Bellet, son arôme de goudron. Sa renommée. Le bouquet du vin. — Le Braquet. — Le Champagne de Nice.

Le figuier occupe le premier rang, après l'olivier : parmi tous les arbres à fruits du territoire de Nice, c'est celui qu'on y cultive le plus ; et cependant les figues ne sont pas, pour les propriétaires, un produit bien important. Sèches, elles sont moins un revenu pour le propriétaire qu'une ressource pour le rentier, une denrée comestible en hiver et dans l'arrière-saison. On compte à Nice vingt-cinq à trente variétés de figuiers et de figues. Celles qui donnent des fruits du goût le plus sucré et le plus agréable, sont la *bellone* ; la *barnissotte*, ou grosse *bourjassotte*, à fruit noir ; la *barnissotte*, à fruit blanc ; et la *bernissinque*. La *bellone* est une grosse figue oblongue, applatie au sommet. Dans sa maturité, la peau en est mince, déchirée longitudinalement et légèrement fendillée en divers sens ; elle est d'un noir violet sur un fond vert pâle, avec des taches verdâtres, particulièrement à sa partie supérieure. Ce figuier donne du fruit depuis le mois d'août jusqu'à la fin d'octobre, et sa récolte est la plus abondante, la plus assurée. La *barnissotte* noire est applatie au sommet, comme la *bel-*

lone, mais elle est moins grosse et a une forme globuleuse. La peau en est plus dure, plus épaisse, elle a une couleur violette foncée, saupoudrée de poussière blanchâtre, ou bleuâtre. La *barnissotte* blanche ne diffère guère de la précédente que par la couleur du fruit et par sa forme un peu oblongue. Enfin la *bernissinque* est une figue violette, ronde à sa partie supérieure, rétrécie à sa base. Les fruits de ces trois variétés de figuier mûrissent tard et perdent beaucoup de leurs bonnes qualités, si on les dessèche. Dans cet état, ils conservent peu de pulpe et restent vides, à peu près comme les figues, dont on hâte la maturité soit en les piquant avec une aiguille enduite d'huile pour empêcher la blessure de se cicatriser trop vite, soit en versant tout simplement un peu d'huile à l'œil, quand elles commencent à mûrir, ce qui produit le même effet que les insectes de la caprification dont nous parlerons plus bas.

Le *col des dames*, la *roussana*, la *franciscana*, la *coucourella*, l'*impériale*, la *merlengue*, la *verdale*, le *caravanquin*, la *mussega*, le *tapacartin*, la *cotignana*, la *poussouluda*, la *rolandina*, la *seirole*, la *negretta*, ou *dauqueira*, sont encore de bonnes figues à manger, ou à sécher. Viennent ensuite la *seraîne*, la *bregliasca*, la *roubauda*, la *cagliana*, et beaucoup d'autres, qui sont d'une qualité inférieure.

De toutes ces variétés du figuier, celles qui donnent les meilleurs fruits pour sécher, sont la *bellone*, la *rolandina*, la *mussega*, le *tapacartin*, l'*impériale*, la *seraîne*, la *roussana*, la *merlingue*, la *poussouluda*, et la *franciscana*. Plusieurs portent du fruit deux fois par an; d'autres, une fois seulement. On donne le nom de figues-fleurs aux printanières, à celles qui paraissent au com-

mencement de juin, telles que la *cotignana*, la *dauqueira*, ou *negretta*, la *breliasque*, le *caravanquin*, l'*abicou* et la *mentonasca*. Ces deux dernières variétés ne donnent que des figues printanières, mais la *mentonasca* offre ceci de remarquable que ses fruits mûrissent avant les automnales et après les printanières. On appelle figues tardives, ou automnales, celles qui mûrissent depuis le mois d'août, jusqu'en novembre et décembre. Toutes ces variétés offrent successivement, pendant six mois de l'année, un aliment très-agréable et très-sain. Les figues sèches ne sont pas un aliment moins nutritif et moins agréable, grace à la quantité de matières mieulleuses qu'elles contiennent.

Dans les fentes des rochers, dans les lieux incultes, croît spontanément un figuier sauvage, que les botanistes nomment *caprificus* ou *caprifiguier*. Il donne un fruit qui n'est pas bon à manger, mais qui reçoit et nourrit un insecte appelé par les naturalistes *cynips psenes*, dont on se sert en quelques pays, en Grèce surtout et dans les îles de l'Archipel, pour faire mûrir les figues domestiques ou semi-domestiques : pour cela on place, à l'époque de la maturité des figues, des branches de figuier sauvage sur les figuiers domestiques; les insectes des figuiers sauvages volent sur les figues domestiques et les piquent pour y déposer leurs œufs, et cette piqûre fait mûrir les figues plus tôt qu'à l'ordinaire, ainsi que cela arrive pour les poires et les pommes qui mûrissent toujours plus vite lorsqu'elles sont piquées par les insectes. Cette opération, appelée caprification, et que plusieurs agronomes ont considérée comme une fécondation des plus merveilleuses, n'est pas pratiquée en Italie, en France et en Espagne où l'on cultive des variétés de figuiers dont

les fruits mûrissent d'eux-mêmes; depuis quelque temps on la néglige même dans quelques îles de l'Archipel.

Le figuier croit dans tous les terrains, dans toutes les expositions. Cependant il préfère un sol léger et un peu sec. Les fruits sont aussi plus fins et plus sucrés, quand ils proviennent de figuiers cultivés sur des collines pourvues d'un grand fonds de terre légère, et dans une bonne exposition que quand ils viennent dans les bas-fonds.

Le figuier, originaire d'Asie et d'Afrique, fut apporté de la Grèce en Italie par les Phocéens. Maintenant il croit si spontanément dans le midi de l'Europe, il s'y est tellement acclimaté et propagé par boutures et par rejetons, que, de nos jours, il peut être considéré comme indigène dans ces contrées.

La vigne couvre une grande partie du territoire de Nice. Plusieurs localités sont uniquement consacrées à la culture de cette plante; généralement elle est disposée en files étendues, assez larges pour laisser, dans leurs intervalles, des planches de terrain, sur lesquelles on sème alternativement du blé, des fèves, des petits-pois et d'autres légumes. Dans plusieurs localités, les figuiers, les pêchers, les abricotiers, les pruniers et autres arbres à fruits, sont les fréquents compagnons de la vigne; et ce mélange de culture, sur le même terrain, produit une grande variété d'aspects qui rompt la monotonie et charme la vue.

On cultive confusément dans ce pays une multitude de variétés de vignes; et, comme elles donnent des fruits mûrissant, les uns plus tôt, les autres plus tard, il arrive qu'à l'ouverture des vendanges, la maturité des raisins n'est presque jamais égale et parfaite, principalement dans la plaine et dans le fond des vallées. Il vaudrait

certainement mieux, comme l'ont conseillé plusieurs agronomes, séparer les ceps en familles, consacrer les terrains bas, gras et humides aux vignes à fruits précoces, et cultiver sur les hauteurs, où le sol est presque toujours sec, léger et pierreux, les vignes dont les fruits mûrissent plus tard.

Plusieurs moyens ont été imaginés pour classifier et distinguer les diverses variétés de vignes; mais il est bien difficile, pour ne pas dire impossible, de parvenir à l'aide de descriptions et de tables synoptiques faites d'avance, à reconnaître les différentes variétés. Ces descriptions, ces tables synoptiques, loin d'assigner aux variétés des caractères qui les distinguent, ont l'inconvénient grave de les confondre d'autant plus, que, dans un même pays, souvent la même espèce varie dans ses qualités suivant l'exposition du vignoble. On reconnaît, il est vrai, au premier aspect, les variétés des vignes, à l'ensemble de quelques-uns de leurs caractères, à une certaine physionomie, comme chez l'homme, mais on ne saurait parfaitement les distinguer par une description, quelque détaillée qu'elle fût. Telle est, par exemple, la vigne qu'on appelle à Nice *rossana*, qui a une si grande ressemblance avec la *trébia* du Piémont et la vigne *rossese* des Génois, qu'on prendrait l'une pour l'autre, quoique elles diffèrent entr'elles par la qualité du raisin. D'ailleurs, en fait de vigne, tout change quand le climat et le terrain changent, feuilles, grappes, maturité, couleur, goût du fruit et jusqu'au bouquet lui-même. Une synonymie générale de la vigne serait-elle possible, qu'elle serait inutile, à moins qu'on la fît pour chaque vignoble. La nature et la bonté du vin étant cependant le caractère principal des vignes, nous allons faire connaître les meilleures sous

ce rapport, et, comme la nomenclature des vignes change, ainsi que celle de l'olivier , et des figuiers de pays en pays, et même de village en village, c'est-à-dire que la même variété porte souvent différents noms, et que souvent le même nom est appliqué à diverses variétés, nous en présenterons la classification rapide d'après la langue du pays.

Les vignes qui donnent les raisins blancs, ou jaunâtres, les plus estimés sont la *clarette*, le *pignerau*, le *sauvaget*, le *muscat blanc*, le *broumest*, le *verlantin*, le *spagnou*, la *passerette*, la *gionenca*, le *role*, le *roussan* et le *coliandri*, excellent raisin à confire. Les vignes qui produisent le meilleur raisin de couleur, sont le *braquet*, le *muscat noir*, la *roussea*, la *panea*, ou *negrau*, le *salerne*, la *fole*, la *trinquiera*, et le *barbaroux*. Les vignes à fruits précoces sont la *gionenca*, le *muscat*, la *fole*, la *roussea*, et le *braquet*. Celles à fruits tardifs, la *trinquiera*, le *roussan* , le *pignerau*, le *broumest* , et celle qu'on appelle *raisin de noël*. Les raisins, qui se conservent le plus pour le service de la table, sont le *salerne*, la *clarette*, le *roussan*, le *spagnou*, le *broumest*, le *verlantin*, le *raisin de noël*, et particulièrement le *barbaroux*, qui n'est pas très-abondant à Nice, mais qu'on y apporte en quantité du village de l'Escarène. Enfin les raisins qui donnent les meilleures qualités de vins et qui fournissent le fameux vin de Nice, connu sous le nom de *Bellet*, nom du quartier où il vient, sont la *clarette*, la *fole*, le *roussan*, le *role*, le *spagnou*, le *pignerau* , le *braquet* , le *verlantin* et la *trinquiera*. Ceux qu'on emploie de préférence pour faire du vin blanc, sont le *spagnou*, le *pignerau*, la *clarette*, le *verlantin* , le *muscat blanc*. Ces vins de *bellet* sont d'autant plus supérieurs en qualité, qu'ils contiennent du

muscat blanc ou *rouge*, de la *fole*, du *roussan*, du *role* et particulièrement du *braquet*. Quand ils sont vieux, ils ont si peu de tartre et de matière colorante, ils sont si spiritueux, si stimulants, qu'ils ne flattent le goût que mêlés à une dose plus forte de *braquet* ; ils sont alors moelleux quelle que soit leur vétusté. On prépare , en outre, avec le raisin du *braquet*, un vin à liqueur, des plus fins , des plus délicieux , qui porte le nom de la vigne qui le fournit et ressemble au *muscat*.

Indépendamment des variétés nombreuses des vignes, de la nature du terrain, de son exposition, de la taille, de la culture etc. il est encore reconnu que la bonté du vin et sa conservation dépendent du concours de diverses qualités de raisin dans l'acte de la fermentation. Néanmoins nous venons de voir que, quoique préparés séparément , le vin qu'on fait avec les raisins du *braquet* et du *muscat*, et celui qu'on extrait de la *fole*, du *role* et du *roussan*, sont fort délicieux et se conservent très-bien. Pour que le vin *muscat* soit bon, il faut prendre la variété à grappes; celui qu'on prépare avec le *muscat*, à grains serrés, est de qualité inférieure et ne se conserve pas.

La vigne, originaire de l'Asie , paraît être aussi ancienne que le monde. Sa culture en Europe remonte aux siècles les plus reculés. Les uns l'attribuent aux Grecs de la Phocide ; les autres aux Phéniciens qui furent les premiers à voyager sur les côtes de la Méditerranée et qui l'auraient successivement répandue dans les îles de l'Archipel, le continent grec et l'Italie.

Les boissons fermentées ou artificielles sont, après les aliments, l'air et l'eau, les éléments où nous puisons des causes manifestes de santé , ou de maladies. Personne

n'ignore que chaque qualité de vin produit des effets particuliers, résultant des proportions relatives d'eau, d'alcool, de tartre, d'acides, de sucre, de gluten ou de mucilage et de matière colorante qu'elle contient. Nous avons vu que le vin varie encore à l'infini, selon les influences mystérieuses du sol, une exposition plus ou moins heureuse, une culture mieux calculée, les dissemblances dans les ceps et le mode de ramification.

Les vins de Nice, quand ils ont vieilli, contiennent, en général, beaucoup d'alcool, peu de tartre et de matière colorante extractive. Ils stimulent fortement l'estomac et désaltèrent très-peu et ils portent à la tête. Aussi doit-on plutôt les employer comme vins de dessert que comme vins ordinaires. Les plus généreux sont ceux qui viennent des quartiers de Bellet, de S.t Isidore et principalement de tous les vignobles découverts, qui croissent sur le versant occidental et sur la lisière des collines, situées à l'ouest de Nice, et dont le terrain tertiaire, schisteux, mêlé de cailloux roulés et, par conséquent meuble et perméable, est le plus propre à la vigne et le plus favorable à la bonté du vin. Cent parties mesurées de ces vins fameux fournissent par la distillation de dix-huit à vingt-deux parties d'alcool ; ils peuvent donc soutenir la comparaison avec les vins les plus estimés, mais il faut le dire aussi, il en est du vin de Bellet, comme de ceux d'Alicante, de Malaga, de Bordeaux, de Champagne etc. : l'espace de terrain qui produit cette excellente qualité de vin, est très-limité ; et, chaque année, il se consomme à Nice et à l'étranger mille fois plus de Bellet que le sol n'en pourrait annuellement produire. Aussi peut-on difficilement, à Nice même, s'en procurer du véritable, à moins de

s'adresser aux propriétaires mêmes des vignobles de Bellet.

Les vins de Bellet, lorsqu'ils sont jeunes, sont assez foncés en couleur, mais, après quatre ou cinq ans, la matière colorante se dépose presqu'entièrement au fond et aux parois des vases qui les renferment; et alors ces vins prennent une couleur jaune-pâle et une odeur balsamique, qui a quelque analogie avec celle du goudron. Cet arôme particulier doit résider dans la matière extractive, parce que si, par la distillation, ou par le procédé de Brandes, ou par celui de Gay-Lussac, l'acool est séparé, il ne conserve plus cette odeur balsamique de goudron. Cet arôme particulier existe dans le Bellet, indépendamment de l'*œther œnanthique* (*œnanthate d'oxide d'hetyle*), substance olégineuse très-volatile qui est l'effet d'une cause encore peu connue et qui, d'après les recherches de MM. Liebig et Pelouze, donnerait au vin en général ce qu'on a coutume d'appeler *le bouquet*.

Les vins, qu'on prépare avec les raisins cueillis sur les côteaux enfermés dans l'enceinte du bassin de Nice, sans être trop chargés d'acide, sont suffisamment spiritueux. La proportion d'alcool qu'ils contiennent, est ordinairement de 10 à 14 pour cent en mesure. Ils contiennent aussi une portion convenable de matière colorante, de tartre et peu de mucilage sucré. Aussi sont-ils de ceux qui conviennent le plus à la digestion: ils désaltèrent sans trop stimuler l'estomac.

Les vins blancs de Nice sont plus légers que les rouges. Les meilleurs proviennent encore des quartiers de Bellet et des villages d'Aspermont et de St. Martin du Var. C'est dans ces localités qu'on cultive particulièrement le *braquet*, et qu'on prépare le vin qui porte ce

nom ; hors du bassin de Nice, d'autres sites produisent encore de fort bons vins, surtout du blanc. Tel est celui de Contes, village situé dans l'intérieur à quatre lieues de Nice. Ce vin blanc qu'on extrait particulièrement du raisin *role* et du *roussan* ou *blancoun* est très-sucré. Quand il est mis en bouteille avant que la fermentation soit terminée, l'acide carbonique, qui se produit encore par une fermentation insensible, ne pouvant pas se dégager à cause de la résistance qu'oppose le bouchon, reste dans le vin et lui donne la propriété de mousser comme le Champagne, quand on le met en contact avec l'air. Ce vin picote agréablement les narines, comme l'eau de Seltz. De tous les vins blancs de Nice et des environs, c'est le plus léger, le plus agréable, celui qui étanche le mieux la soif, et qui pousse d'avantage à la sécrétion des urines. Bu même en quantité, il ne pourrait pas faire de mal. Il produit, tout au plus, une ivresse momentanée et gaie. Nous ne saurions trop le recommander aux personnes d'un tempérament délicat, et à celles chez qui la moindre excitation peut accélérer la circulation. Aussi les habitans de Contes qui le recueillent et qui ont généralement une imagination vive, fertile, des passions ardentes, une mobilité extrême, s'en accommodent-ils fort bien.

La quantité de vin que fournit le territoire de Nice, est bien loin de suffir à la consommation des habitans du pays. Aussi est-on forcé annuellement d'en importer beaucoup de l'étranger, surtout de la Provence et de la Gande. Ces vins, connus dans le pays sous le nom de vin du port, ne se conservent guère; généralement ils se gâtent pendant l'été. On cherche alors à les bonifier, à déguiser l'acidité des uns, à pallier l'altération des autres par

des mélanges et par des procédés souvent dangereux; l'industrie des fabrications vineuses a fait à Nice comme partout ailleurs dans le midi de la France, des déplorables progrès.

XXV.

Suite des productions territoriales de Nice. — Arbres fruitiers: cerisier, abricotier, prunier, pêcher. Variétés. — Rareté des autres fruits. — Excellens légumes et plantes potagères. — Avantages de propager la culture du mûrier et du caroubier.

Les arbres fruitiers qu'on cultive dans le bassin de Nice, sont particulièrement le *cerisier*, l'*abricotier*, le *prunier* et le *pêcher*. Parmi les cerisiers, on distingue le *guignier blanc, à gros fruit*; le *hâtif*; le *noir, à gros fruit*; le *noir luisant*; le *rouge, à gros fruit*; le *bigarreautier blanc*; le *gobet, à corte queue*; et le *merisier, à gros fruit rouge, et à fruit semi-acide*; parmi les abricotiers, l'*abricotier-pêche*, le *muscat rouge*, le *muscat blanc* et le *lucenti, à fruit sucré*; parmi les pruniers, la *prune abricot*, le *damas blanc-le-gros*, le *damas de Provence*, le *diapré vert*, le *diapré blanc*, l'*impérial jaune*, le *perdigon rouge*, le *perdigon violet*, le *perdigon blanc*, la *reine-claude verdâtre*, la *reine-claude violette*, le *prunier-pêche* et la *sainte Catherine*; parmi les pêchers, l'*alberge-muscat, à chair molle*; l'*alberge muscat, à chair dure*; le *muscat-roux, à chair molle*; le *muscat-roux, à chair dure*; le *muscat d'hiver* et le *gros royal*.

Les arbres à fruit à pepin, le pommier surtout et le poirier ne réussissent guère dans ce pays soit à cause du climat, soit par la qualité du terrain, soit par la sécheresse du sol, soit enfin à cause d'une foule d'insectes qui attaquent toute la partie de l'arbre et parti-

culièrement le fruit, les bourgeons se développent avec peu de vigueur, les feuilles sont comme recoquillées, l'arbre a généralement un air de souffrance et la plupart des fruits coulent après s'être noués.

Les arbres, à fruits à enveloppes, et même ceux, à fruits à osselets, tels que *châtaigners*, *noyers*, *amandiers*, *noisetiers*, *néfliers et sorbiers*, sont très-peu cultivés dans le bassin de Nice, le terrain y étant trop limité et trop précieux. D'ailleurs, plusieurs de ces arbres, le châtaignier et le noyer particulièrement, y profitent peu; ainsi que le pommier et le poirier, ils y restent rabougris et languissants. Pour la consommation des habitants de Nice, ces fruits sont apportés des vallées Alpines et Subalpines, où les arbres qui les produisent, prennent des dimensions gigantesques, et joignent à l'abondance du fruit son excellent goût et sa délicatesse.

N'oublions pas que quelques variétés de pommes et de poires sont un objet d'exploitation pour certains villages des environs de Nice, pour celui de Tourrette entr'autres, qui est situé à trois lieues de Nice. Ces fruits, les pommes surtout, y sont justement renommés. En général, il faut le dire, le cultivateur Niçois donne très-peu de soin aux arbres fruitiers; il les néglige, opère mal la taille et se soucie très-peu de rechercher et de propager les bonnes espèces. Il serait pourtant à souhaiter qu'il s'y adonnât davantage. Il pourrait en résulter pour lui une nouvelle branche de commerce assez importante, si le chemin de fer de Marseille à Paris, projeté par le gouvernement français, venait à s'exécuter. Alors, par les paquebots à vapeur, qui déjà apportent de Nice à Marseille des petits pois et quelques primeurs, on transporterait de Nice à Paris, en moins de quarante heures, non seulement les légumes précoces, tels que petits pois,

artichauds, haricots verts, mais encore les figues *bel-lone*, les *bourjassotes* et autres fruits de primeur, qui supporteraient très-bien le voyage.

Les légumes, et les plantes potagères jouent un rôle important dans le régime alimentaire des habitants de Nice. Parmi les plantes légumineuses, on distingue la *grosse fève du midi*, le *pois, à grosse gousse*; le *goulu* et celui *à petits grains*, qu'on y sème dans toutes les saisons, et qu'on y récolte dans tous les mois de l'année; le *pois chiche*; la *lentille*, *à grosses et à petites graines*; et plusieurs variétés de haricots; mais les meilleures lentilles sont celles qu'on apporte du territoire de Tende et de celui de la Briga; et les haricots les plus estimés sont les petits blancs, qu'on apporte de Contes et qui sont connus dans le pays sous le nom de *patatoucs*. La délicatesse de ces haricots dépend plutôt de la nature du sol qui doit être sablonneux et doux, que de la qualité; puisque, si on les cultive ailleurs, ils n'ont plus le même goût, ils dégénèrent à la première génération. La plante potagère la plus abondante est la *bette*, ou *poirée*. La *carde-poirée*, qui en est une variété, est préférable, parce que le *pétiole* ou la cotte de ses feuilles, est plus large et plus tendre. Parmi les autres plantes potagères, on cultive l'*épinard*, l'*oseille*, le *céleri creux*, le *plein blanc* et le *petit*, dont les feuilles sont employées comme fourniture de salade; l'*endive frisée*, celle à *longues feuilles*; plusieurs variétés de *laitues*, d'*artichauds*, de *choux-verts*, de *choux-fleurs*, de *choux pommés* ou *choux cabus* et de *brocolis*; l'*asperge*, l'*oignon*, l'*ail*, le *poireau*, la *mélongène*, le *salsifis*, la *scorsonère* ou *salsifis noir*; la *chicorée ronde* et la *frisée*, la *carotte rouge*, la *jaune* et la *blanche*, la *rave*, le *radis rouge et le blanc*, le *navet blanc*, et le *jaune long*, le *cardon*, le *cerfeuil*, la *pomme d'a-*

mour, le *piment*, plusieurs variétés de *melons*, de *concombres* et de *gourges*. La plupart de ces plantes potagères, quoique moins exquises au goût que celles des vallées et des montagnes, n'en sont pas moins appetissantes et moins saines. Plusieurs d'entr'elles, comme les *petits pois*, se reproduisent dans toutes les saisons. On remarque cependant que plusieurs de ces plantes potagères, telles que *choux*, *endives*, *bettes* etc. ont quelquefois un goût légèrement amer et l'on croit que c'est le feuillage et l'ombrage des orangers sous lesquels on cultive ces plantes, qui leur communiquent cette amertume; il est très-probable que ces arbres à feuillage toujours vert et touffu, en privant les plantes potagères des rayons solaires et du bénéfice de la rosée, influent sur le goût des plantes; que l'eau de pluie en tombant sur les feuilles des orangers se charge d'un effleuve, d'un principe amer qu'elles sécrètent et que l'eau communique ensuite aux plantes potagères.

Parmi les différentes branches d'économie industrielle et rurale, qu'on exploite à Nice, il en est deux, qui réclament essentiellement l'attention des propriétaires et des cultivateurs; la culture du mûrier et celle du caroubier. Depuis que les oranges ont cessé d'être une des principales ressources du pays, le seul arbre qu'on puisse substituer avec avantage à l'oranger, est sans contredit le mûrier. C'est à tort qu'on a dit dans un écrit sur Nice, qu'indépendamment de la chaleur qui est trop forte dans ce pays pour l'éducation des vers-à-soie, la sécheresse est encore un obstacle à la végétation du mûrier et à la prospérité des insectes, et que c'est l'instinct des habitans qui les a guidés à cultiver de préférence l'oranger. Lorsque aux premiers temps de la révolution française, l'usage de la soie avoit été pour ainsi dire proscrit, non

par l'empire de la mode, mais par une de ces étranges idées qui s'emparent quelquefois de l'esprit des hommes; lorsque par une de ces conséquences inhérentes aux guerres des nations, qui font baisser ou augmenter les productions territoriales d'un pays, plutôt que de tel autre, les huiles et les oranges étaient à Nice à des prix très-élevés, on conçoit que les propriétaires de ce pays aient négligé la culture du mûrier, pour se livrer à celle de l'oranger particulièrement, mais il n'est pas moins vrai, que la culture du mûrier n'avait pas échappé dans le temps au bon sens des Niçois; on sait que ce genre d'industrie agricole occupait jadis le premier rang dans l'échelle des productions territoriales et industrielles de Nice; des mûriers gigantesques et séculaires sont là, comme autant de témoins vivans, pour attester la bonté du climat et celle du sol pour ce genre de culture. Il faut donc convenir que si au commencement de la révolution française, on a abandonné la culture de cet arbre, si la plupart furent coupés pour faire place à des orangers, nous devons l'attribuer aux causes que nous venons de rappeler.

Bien que depuis quelques années la culture du mûrier ait reçu plus d'extension, elle est loin d'être généralement propagée, et la sériculture n'a pas encore atteint cet état florissant où elle était du temps de nos pères; en conseillant la culture du mûrier, je n'entends pas émettre le vœu que l'on fasse disparaître des coteaux et de la plaine de Nice l'oranger et moins encore l'olivier; je n'entends pas non plus assigner à la culture de cet arbre les prairies qui sont dans ce pays un objet d'exploitation très-lucratif, ce sont là au reste des considérations de convenance qui deviendront assurément un jour le sujet de méditations et d'expériences comparati-

ves de la part de nos économistes et de nos propriétaires. Mais il y a dans les plaines du Var et de Nice, dans les vallées de nos montagnes, des localités que la nature semble avoir destinées à la culture du mûrier; en nous arrêtant à la plaine de Nice, n'est-ce pas avec un sentiment de peine que nous voyons les champs et notamment les prairies bordés de quelques saules, tandis que des plantations de mûriers en doubleraient le revenu, tout en offrant à différentes époques de l'année un ombrage si nécessaire pour l'état hygrométrique et pour l'organe de la vue? Si la culture du mûrier n'est donc pas si étendue qu'elle devrait l'être, les principaux obstacles sont le mauvais vouloir, l'incurie, la routine et l'habitude des cultivateurs et des petits propriétaires de rejeter toute expèce de culture qui ne puisse satisfaire leurs besoins immédiats. Cependant, nous le répétons, la culture du mûrier mérite d'autant plus d'être propagée que la possibilité des éducations multiples des vers-à-soie n'est plus un problème, et elles réussiraient d'autant mieux à Nice, et sans ventilateurs, que le thermomètre Réaumur se maintient ordinairement en été de 18 à 22° et en automne de 14 à 20.° Mais ces éducations multiples ou tardives, qui sont d'un intérêt des plus palpitans, ne sauraient recevoir une application générale, et faire jaillir une nouvelle source de richesses, sans la culture du mûrier en prairies ou à taillis et particulièrement des mûriers des Philippines et de Moretti; ce dernier se reproduit par semis, il n'a pas besoin d'être greffé et par l'ampleur de ses feuilles et par son étonnante végétation réunit les mêmes avantages que celui des Philippines. Tous les défauts qu'on peut reprocher au mûrier des Philippines, dit M. le Professeur Saint-Martin, deviennent des qualités pour la consommation en été et en automne,

et par son moyen les éducations tardives sont si faciles, qu'elles sont même, dans beaucoup de localités, préférables aux éducations ordinaires du printemps.

La rente du caroubier est peut-être une des plus riches de l'Europe méridionale. Si l'on considère que cet arbre vient sans culture dans des lieux tellement rocailleux et dépourvus de terre végétale, que leurs racines semblent ne pouvoir s'alimenter qu'au moyen de l'eau des pluies qui filtre dans les crevasses et les fentes des rochers où elles pénètrent. Cependant la culture de cet arbre précieux dans un pays aussi accidenté et rocailleux que celui des environs de Nice est très-négligée; c'est à peine si l'on greffe et si l'on donne quelque attention à ceux qui viennent spontanément dans les campagnes de Villefranche, de Beaulieu et de la mer d'Eza, où ces arbres prennent des grandes dimensions. Le fruit du caroubier, qu'on vend à raison de quatre à cinq francs le quintal, est destiné à nourrir le gros bétail et particulièrement les bêtes chevalines et les mulets, il les engraisse et les rafraichit, et il coute moins que l'avoine qui les échauffe. La rente moyenne de cet arbre est à Nice de quatre quintaux environ par pied; il y en a qui en donnent jusqu'à dix et douze quintaux, et quoique cet arbre ne se charge pas régulièrement tous les ans de fruit, on peut calculer la rente annuelle moyenne à raison de quinze à vingt francs par arbre. M. Gallesio calcule la rente moyenne des caroubiers de la rivière de Gênes jusqu'à trente francs par pied, et il pense qu'on ne cultive pas en Europe d'autres plantes qui donnent une rente égale à celle du caroubier, surtout si l'on considère que tous les arbres domestiques et économiques exigent un terrain substantiel et des fraix de culture.

XXVI.

Fin des productions territoriales de Nice. — Arbres, arbustes et plantes d'ornement classés par ordre alphabétique. — Quelques jardins et parterres de Nice. — Avantages d'établir dans ce pays un jardin botanique et un d'horticulture ou d'acclimatation. — Plantes et arbrisseaux sermenteux et grimpans. —Arbres et plantes qui intéressent la parfumerie et l'industrie manufacturière et tinctoriale. — Catalogue des plantes médicinales classées dans l'ordre de leurs propriétés. — Catalogue des plantes fourrageuses classées par ordre des localités où elles croissent. — Catalogue des plantes méridionales et caractéristiques des environs de Nice, classées d'après le système de Jussieu.

Parmi les arbres, les arbustes et les plantes d'ornement que l'on cultive dans les jardins, les parterres et les campagnes de Nice, et dont un grand nombre peuvent être considérés comme naturalisés dans ce pays par leur végétation luxuriante et digne de la zone torride, on distingue particulièrement les suivants (1).

Acer *oblongifolium*
Agathea *cœlestis*
Aloe *vulgaris*
Aloysia *citriodora*
— *piperita*
Amaranthus *caudatus*
Amaryllis *belladona*
— *formosissima*
Andromeda *axillaris*
Anona *cherimolia*

(1) Dans ce catalogue on n'a pas compris les arbres, les arbustes et les plantes d'ornement qui résistent dans les pays froids en plein vent, tels que les *Magnolia*, les *Gleditzia*, les *Broussonetia*, les *Cratœgus*, les *Diospyros*, les *Bignonia*, les *Acer*, les *Thuya*, les *Rhododendron*, les *Azalea* etc. etc.

Antholyza *bicolor*
Araucaria *jaculifolia*
Ardisia *crenata*
Balsamina *hortensis*
Begonia *bicolor*
— *argyrostigma*
— *drega*
— *evansiana*
— *discolor*
— *tuberosa*
— *semperflorens*
Benthamia *fragifera*
Bignonia *capensis*
Boronia *alata*
Budlea *globosa*
— *salvifolia*
Cactus *mamillarius*
— *peruvianus*
— *monstruosus*
— *brasiliensis*
— *melonifera*
— *cotyledon*
— *speciosus*
— *speciosissimus*
— *grandiflorus*
— *flagelliformis*
— *serpentinus*
Calceolaria *bicolor*
— *rugosa*
— *turbinata*
— *ascendens*
Calla *æthiopica*
Campanula *pyramidalis*
Canna *indica*
Cantua *elegans*
Capparis *orientalis*
— *ovata*
Carmichelia *australis*
Cassia *tomentosa*
— *levigata*
— *corymbosa*
— *marylandica*
Casuarina *equisetifolium*
Ceanothus *azureus*
Celosia *cristata*
Celtis *sinensis*
Cineraria *platanifolia*
— *amelloides*
Cliffortia *ilicifolia*
Cocculus *laurifolia*
Convolvulus *tricolor*
Correa *speciosa*
— *virens*
— *alba*
Cupressus *australis*
Daphne *indica*
— *delphixii*
Diosma *ericoides*
— *cordata*
— *fragrans*
— *imbricata*
Durantia *spinosa*
Echeveria *coccinea*
Echium *candicans*
Erythrina *crista-galli*
— *laurifolia*
— *andersonii*
Escallonia *floribunda*
— *rubra*
Eugenia *jambos*
— *floribunda*
Euphorbia *meloniformis*
Ficus *elastica*
— *scabra*
— *australis*
Fuchsia *coccinea*

Fuchsia *gracilis*
— *virgata*
Funkea *japonica*
Gardenia *florida*
— *myrthifolia*
— *grandiflora*
— *radicans*
Geranium *cordifolia*
— *grandiflora alba*
— *tristium*
— *elegans*
— *sanguineum*
— *grandiflora rosea*
— *pulchellum*
— *peltatum*
— *zonale*
— *flavum*
Gesneria *bulbosa*
Gilia *tricolor*
Gladiolus *d'halina*
Globba *nutans*
Globularia *longifolia*
Gloxinia *caulescens*
Gnaphalium *orientale*
Gomphocarpus *fruticosus*
Gomphrena *globosa*
Gossipium *herbaceum*
Grewillea *sulfurea*
Heliocarpus *papayanensis*
Heliotropium *peruvianum*
— *grandiflorum*
Hibbertia *volubilis*
Hibiscus *manihot*
— *palustris*
— *abelmoschus*
— *speciosus*
— *pedunculatus*
— *rosa-sinensis*
Hibiscus *mutabilis*
Hirenbergia *filicaulis*
Hoya *carnosa*
Houstonia *coccinea*
Illicium *anisatum*
— *floridanum*
Indigofera *australis*
Ipomæa *coccinea*
Iris *xiphium*
Iasminum *odoratissimum*
— *monstruosum*
— *azoricum*
— *ondulatum*
— *fulgidum*
— *revolutum*
Iusticia *adathoda*
— *cristata*
— *speciosa*
— *bicolor*
Kerria *japonica*
Lantana *camera*
— *speciosa*
— *sellowiana*
— *albo-purpurea*
— *nivea*
Laurus *indica*
— *cinnamomum*
— *benzoin*
Linum *trigynum*
Lonicera *sinensis*
— *sempervirens*
— *grata*
Maurandia *semperflorens*
Melaleuca *hypericifolia*
— *ericæfolia*
— *pulchella*
— *nodosa*
— *diosmæfolia*

Meratia *fragrans*
Metrosideros *lophanta*
— *semperflorens*
— *saligna*
— *linearis*
— *salicifolia*
— *angustifolia*
— *citrina*
— *gigans*
Mimosa *melanoxylon*
— *pudica*
— *latifolia*
— *paradoxa*
— *oblongifolia*
— *dodoneifolia*
— *longifolia*
Mimulus *moschatus*
— *cardinalis*
— *rivularis*
Musa *paradisiaca*
Nandina *domestica*
Nerium *suaveolens*
— *album flore semipleno*
Nicotiana *glauca*
Ocymum *basilicum*
— *bullatum*
— *minimum*
Opuntia *cochinillifera*
— *ficus indica*
— *microdasys*
— *vulgaris*
— *brasiliensis*
Osteospermum *moniliferum*
Panax *acculeatum*
Petunia *violacea*
Phlomis *fruticosa*
— *leonurus*
Phœnix *dactylifera*
Phylica *ericoides*
— *marginata*
Physalis *somnifera*
Phytolacca *decandra*
Pimelea *sinensis*
Pinus *canariensis*
Piper *verticilatus*
Pistacia *vera*
Pittosporum *coriaceum*
— *undulatum*
— *tobira*
Plumbago *capensis*
— *rosea*
— *zeylanica*
Polygala *cordata*
— *arborea*
Polygonum *orientale*
Primula *sinensis*
Psydium *pomiferum*
— *pyriferum*
Reseda *chinensis*
Rochea *falcata*
Ruellia *varians*
Saccharum *officinarum*
Salvia *africana*
— *cardinalis*
— *coccinea*
— *fulgens major*
— *tetragona*
— *involucrata*
— *virgata*
— *pomifera*
— *splendens*
Schinus *molle*
Scilla *peruviana*
Sedum *Sieboldii*
Senecio *canadensis*
— *elegans*

Senecio *lilacinus*
Sida *abutilon*
Solanum *betaceum*
— *bonariense*
— *coccineum*
— *ferox*
— *glaucophyllum*
— *marginatum*
— *pseudo-capsicum*
Sparaxis *tricolor*
Sparrmannia *africana*
Stevia *serrata*
Tagetes *patula*
Taxus *nucifera*
— *macrophylla*
Thea *viridis*
Tropæolum *perregrinum*
Verbena *Buitii*
— *cunnighannii*
— *melindres*
— *pulchella violacea*
— *teucroides*
— *suaveolens*
Viburnum *sinense*
Yucca *aloëfolia*
— *gloriosa*

Une foule de variétés d'*œillets*, de *pelargonium*, de *camelia*, de *crassules*, de *cierges*, de *ficoïdes*, et autres plantes rares bravent les hivers de ce pays; généralement, tout ce qu'on a ailleurs grande peine à cultiver dans des orangeries et dans des serres chaudes, vient à Nice en plein vent; il suffit de choisir pour ces plantes les expositions du midi, et les élévations qui forment les coteaux de S.te Hélène, de S.t Charles, de Carabacel et de Cimiés, et de les abriter des vents du nord au moyen de hangars, ou de serres ouvertes, pour qu'elles ne périssent pas: toutefois les serres vitrées sont de rigueur pour les plantes délicates qu'on cultive dans la plaine et dans les localités humides. Rien n'est plus contraire dans ce pays aux plantes tropicales que l'humidité du sol, jointe à un certain degré de froid; généralement, les plantes exotiques qu'on cultive dans ce pays en pleine terre, présentent une force de végétation aussi puissante que dans leur pays natal, ce qui prouve l'analogie du bassin de Nice avec les pays chauds. C'est ainsi que le *palmier dattier*, l'*acacia de farnese*, la *canne à sucre*, le *laurier des Indes*, le *céanothe azuré*, le *gouyavier* ou

poirier des Indes, le *laurier thym de la Chine*, la *yucca à feuilles d'aloës*, plusieurs variétés de *correa*, de *mélaleuque*, de *métrosideros*, de *pittosporum*, de *solanum*, de *cierges*, de *ficoïdes* etc. prennent toutes leurs dimensions; plusieurs même de ces arbres mûrissent leurs fruits ou donnent des graines à parfaite maturité et fertiles.

Les jardins, ou les parterres, qui méritent une mention spéciale sous le rapport des plantes exotiques et d'ornement qu'on y cultive, sont ceux de MM. Gastand et Roissal, sur les élévations de S.te Hélène; celui de M. Avigdor, au faubourg de la Croix de marbre; ceux de S. E. M.r le comte de Cessole et de M. le comte Saissi, dans le même faubourg; la serre de M. l'abbé Montolivo, placée dans le jardin de M.me veuve Tiranty, près du pont neuf; le parterre de M. Toselli, au quartier de Rocabillière, celui de M. Boyon, dans le faubourg de S.t Jean-Baptiste; le jardin de M. Grillon, et celui de M. Sauvaigue, situés sur la colline de Carabacel, le petit parterre enfin de M. Stire Ferdinand, botaniste aussi instruit que modeste: dans ce parterre, attenant à l'hôtel des étrangers, on remarque une *yucca aloëfolia* gigantesque; par des fécondations croisées entre la *cassia tomentosa*, la *corymbosa* ou la *levigata*, il s'est formé dans ce petit jardin une hybride qui est en fleur presque toute l'année; les folioles, au nombre de cinq opposées, sont très-oblongues et légèrement arquées ou en cœur à la partie des limbes la plus rapprochée du pétiole, les fleurs d'un jaune-safran très-éclatant sont plus développées que celles de leurs parens; cette casse cultivée en espalier forme des massifs très-agréables à la vue; on voit encore dans ce joli parterre un caroubier qui se fait remarquer par sa tige droite et par la forme coni-

que que l'art et la taille sont parvenus à donner à ses branches.

Les parterres de MM. Roissal et Toselli se font remarquer par le nombre des plantes exotiques et tropicales qui y sont cultivées en plein vent, n'ayant pour tout abri que les maisons d'habitation.

Le jardin de S. E. M.r le comte de Cessole mérite d'être vu pour ses belles variétés de *camelia*, et surtout pour sa riche collection d'*ananas*, auxquels on est parvenu à faire produire du fruit dans toutes les saisons de l'année au moyen de chassis de hauteurs différentes.

Ponr l'instruction de la jeunesse et pour les progrès de l'agriculture, il serait à désirer qu'il y eût à Nice un jardin botanique et un d'horticulture expérimentale ou d'acclimatation; une foule d'arbres, d'arbrisseaux et de plantes des tropiques se sont si bien naturalisés dans ce pays, qu'on les en croirait originaires. Personne ne peut nier les avantages et la possibilité de naturaliser et d'acclimater des arbres et des plantes exotiques du plus grand intérêt. C'est en effet à ces naturalisations que Nice et beaucoup d'autres pays doivent depuis des siècles leurs principales ressources, témoin l'olivier, l'oranger, le figuier etc. Si plus tard l'industrie par ses nobles efforts a vaincu maintes fois la nature; si elle a mis à contribution les quatre parties du monde pour enrichir le sol de la France et de l'Italie; si de nouveaux arbres et de nouvelles plantes de l'Asie et de l'Océauie fleurissent en plein vent dans quelques jardins de l'Europe méridionale et donnent des espérances pour l'avenir, combien ne pourrait-on pas encore, par des transmigratious heureuses, augmenter les richesses territoriales de plus d'un pays, maintenant surtout que par la vapeur nos rélations

avec les régions tropicales sont devenues plus intimes ! et quelle plus heureuse situation que celle du bassin de Nice pour y établir, à peu de frais et sans avoir besoin de serres chaudes, un jardin botanique qui servirait à l'instruction de la jeunesse dévouée à cette branche de l'histoire naturelle ! Quels avantages l'économie rurale ne retirerait-elle pas d'un jardin d'horticulture expérimentale et d'acclimatation ! Nous le répétons, l'agriculture à Nice doit être d'autant plus encouragée, surtout par l'introduction des meilleures espèces d'arbres fruitiers et économiques, qu'elle est reculée, et qu'elle n'est nullement en rapport avec celle des autres pays. Or ces arbres peuvent devenir un jour, par les raisons que nous avons données ailleurs, une véritable source de richesses.

Les plantes et les arbrisseaux sermenteux et grimpans dont on couvre les berceaux de treillage et dont on tapisse les murs, sont ;

Hoya *carnosa*
Cissus *quinquefolia*
Dolichos *lignosus*
Geranium *zonale*
Bignonia *radicans*
Phaseolus *caracalla*
Tropæolum *majus*
— *minus*
Cobea *scandens*
Periploca *græca*
Passiflora *cærulea*

Les arbres et les plantes que l'on cultive pour la parfumerie sont :

Mimosa *farnesiana*
Nyctantes *sambac*
Polyantes *tuberosa*
Narcissus *jonquilla*
Jasminum *grandiflorum*
Rosa *centifolia*
Viola *odorata fl. pl.*
Cerasus *lauro-cerasus*

Les arbres et les plantes qui peuvent intéresser l'industrie manufacturière et tinctoriale sont :

Punica *granatum*	Reseda *luteola*
Pinus *halepensis*	Isatis *tinctoria*
— *pinaster*	Croton *tinctorium*
Coriaria *myrthifolia*	Rubia *tinctorum*
Ceratonia *siliqua*	Rhus *cotinus*
Cneorum *tricoccon*	Agave *americana*

Le *Rhus cotinus* (sumac fustet) des alpes maritimes, par la quantité du tannin et de matière colorante qu'il contient, est bien supérieur pour la teinture à celui des autres pays.

L'*Agave d'Amérique* vient dans l'intérieur des terres jusqu'à dix lieues de distance de la mer ; cette plante végète et se plait singulièrement dans les interstices des rochers et dans les lieux où l'on ne voit presque que la pierre nue, ce qui la rendrait très-utile dans ce pays où il y a beaucoup de ces terres vagues, vaines, et rocailleuses, si l'on y connaissait l'art d'extraire le fil contenu dans ses feuilles, dont, en Espagne, en Portugal, en Afrique, on fait des rubans, des mouchoirs et différents ouvrages de sparterie, tandis qu'elle ne sert à Nice qu'à former des haies impénétrables.

Le jujubier, le caroubier, l'oranger, le fustet, le figuier, le cerisier, et l'olivier fournissent les bois indigènes les plus recherchés des tourneurs et des ébénistes, qui avec ces bois nuancés de différentes couleurs fabriquent des meubles et des pièces en marqueterie de toute beauté ; les bois qu'on expédie à l'étranger pour l'ébénisterie, sont particulièrement l'oranger, le caroubier, l'olivier et le jujubier.

Catalogue des principales plantes médicinales dans l'ordre de leurs propriétés (territoire de Nice).

Émolliens

Malva *rotundifolia*. Feuilles et fl.
— *silvestris*. Id.
Linum *usitatissimum*. Graines
Acanthus *mollis*. Feuilles

Pectoraux émolliens

Viola *odorata* Fleurs
Verbascum *thapsus*. Id.
Tussilago *farfara*. Id.
Ziziphus *vulgaris*. Fruit

Expectorans excitans

Glecoma *hederacea*. Toute la pl.
Erysimum *officinale*. Feuilles
Scilla *maritima*. L'oignon

Diurétiques émolliens

Triticum *repens*. Racine
Parietaria *officin*. Feuil. et tige
Borrago *officinalis*. Feuilles et fl.
Arundo *donax*. Racine

Diurétiques excitans atoniques

Ruscus *aculeatus*. Racine
Ononis *arvensis*. Id.
Apium *graveolens*. Id.
— *petroselinum*. Id.
Asparagus *acutifolius*. Id.
Eryngium *maritimum*. Id.

Antispasmodiques excitans

Mentha *piperita*. Feuilles
Matricaria *parthenium*. Fleurs
Tanacetum *vulgare*. Sommités des tiges et fleurs
Aloysia *citrodora*. Feuilles
Citrus *bigaradia*. Feuilles et fl.
— *aurantium*. Fleurs
Chenopodium *botrys*. Feuil. et fl.

Excitans aromatiques

Salvia *officinalis*. Feuilles et fl.
Rosmarinus *officinalis*
Lavandula *spica*. Sommités des rameaux feuilles et fleurs
Melissa *officinalis*. Id.
Origanum *majoranoides*. Id.
Satureja *montana*. Id.
Mentha *pulegium*. Id.
Teucrium *polium*. Id.
Chamœpitys *iva*. Id.
Tilia *europœa*. Fleurs

Stomachiques toniques

Chironia *centaureum*. Sommités fleuries
Arthemisia *absinthium*. Feuilles et sommités des rameaux
Anthemis *nobilis*. Fleurs et tiges fleuries
Citrus *bigaradia*. Écorce du fruit

CARMINATIFS EXCITANS

Anæthum *fœniculum*. Toute la plante
Origanum *vulgare*. Sommités des rameaux et feuilles
Coriandrum *sativum*. Graine

DÉPURATIFS

Aretium *lappa*. Racine
Rumex *patientia*. Id.
Smilax *aspera*. Id.
Polypodium *vulgare*. Id.
Fragaria *vesca*. Id.
Cychorium *intybus*. Racines et feuilles
Leontodon *taraxaci*. Id.
Rosa *centifolia*. Fleurs
Solanum *dulcamara*. Tige
Humulus *lupulus*. Cônes florifères et racines
Saponaria *officinalis*. Toute la plante
Fumaria *officinalis*. Id.
Galium *luteum*. Sommités des rameaux

PURGATIFS

Momordica *elaterium*. Racines et fruits
Rhamnus *catharticus*. Fruits
Ricinus *communis*. Semences
Globularia *alypum*. Feuilles
Persica *vulgaris*. Fleurs
Gratiola *officin*. Tige et feuilles

ANTISCORBUTIQUES

Cochlearia *armoracia*. Racine
Veronica *beccabunga*. Feuilles
Sisymbrium *nasturtium*. Toute la plante

RAFRAÎCHISSANS

Citrus *aurantium*. Fruits
Punica *granatum*. Id.
Morus *nigra*. Id.
Ribes *rubra*. Id.
Cucurbita *anguria*. Semence

ASTRINGENS

Rosa *canina*. Fruit
— *gallica*. Pétales des fleurs non ouvertes
Achillea *millefolium*. Feuilles
Lythrum *salicaria*. Id.
Myrthus *communis*. Id.
Vinca *major* Id.
Rubus *aculeatus* Id.
Punica *granatum*. Fleurs et écorce des fruits
Quercus *robur*. Écorce
— *suber*. Id.
Ulmus *campestris*. Id.
Verbena *officinalis*. Toute la plante
Salvia *verbenacea*. Id.
Cydonia *communis*. Semence
Symphytum *officinale*. Racine
Cupressus *fastigiata*. Cônes

NARCOTIQUES ET CALMANS

Hyosciamus *albus*. Feuilles et graines
Solanum *nigrum*. Toute la plan.
Cynoglossum *pictum*. Racine
Nymphea *alba*. Racine et fleurs
Datura *stramonium*. Feuilles et suc de la plante
Papaver *somniferum*. Feuilles et capsules

VULNÉRAIRES

Hypericum *perforatum*. Fleurs
Agrimonia *eupatorium*. Feuilles
Polygonum *maritimum*. Id.
Scrophularia *aquatica*. Id.

ANTIPSORIQUES

Plumbago *europea*. Écorce des racines
Rumex *aquaticus*. Racine
Nerium *oleander*. Feuilles

VESSICATOIRES

Daphne *gnidium*. Écorce
Euphorbia *dendroides*. Suc
Ficus *carica* Id.

CORDIALES

Citrus *medica*. Fruit
Lavandula *stœchas*. Fleurs

SUDORIFIQUES

Sambucus *nigra*. Fleurs
Papaver *rhœas*. Id.

ANTIFÉBRILES

Lycopus *europeus*. Feuilles
Gnaphalium *arvense*. Id.

EMMÉNAGOGUES

Marrubium *vulgare*. Toute la plante
Adianthum *capillus veneris*. Feuilles
Crocus *sativus*. Stigmates

Catalogue des principales espèces de plantes qui servent de nourriture au gros et au menu bétail, et aux bêtes chevalines ; la prospérité de ces animaux et la bonté du lait tenant essentiellement à la bonne qualité des herbes et conséquemment à celle du fourrage, il ne sera peut-être pas inutile de faire connaître les plantes qui les nourrissent : nous les classerons par ordre des localités où elles croissent, et par tables alphabétiques.

Plantes des prairies naturelles ou artificielles de la plaine de Nice soumises à des irrigations régulières.

Achillea *millefolium*
Alopecurus *bulbosus*
Anthoxanthum *odoratum*
Avena *fatua*
— *elatior*
— *fragilis*
— *mollis*
Briza *minor*
Bromus *mollis*
— *sterilis*
— *erectus*
Campanula *rapunculus*
Centaurea *jacea*
Chrysanthemum *leucanthemum*
Cynosurus *cristatus*
Dactylis *glomerata*
Œnanthe *pimpinelloides*
Festuca *phœnicoides*
Galium *mollugo*
— *verum*
Geranium *molle*
Helminthia *echioides*
Hordeum *murinum*
Lathyrus *pratensis*
Leontodon *taraxaci*
— *crispum*
Linum *usitatissimum*
Lolium *perenne*
Lotus *corniculatus*
Lychnis *flos-cuculi*
Medicago *sativa*
Milium *multiflorum*
Onobrychis *sativa*
Plantago *lanceolata*
— *major*
Ranunculus *acris*
— *arvensis*
Seriola *æthenensis*
Trifolium *pratense*
— *procumbens*
— *fragiferum*
Urospermum *picrioides*
Vicia *sativa*

Parmi ces plantes croissent encore les suivantes, mais en moindre quantité.

Agrostis *alba*
Ajuga *pyramidalis*
Andropogon *arundinaceum*
— *hirtum*
Carex *provincialis*
— *distans*
— *tomentosa*
— *divulsa*
— *maxima*
Cichorium *intybus*
Daucus *carota*
Lythrum *salicaria*
Orchis *latifolia*
— *laxiflora*
— *maculata*
Panicum *crus-galli*
— *viride*
Poterium *sanguisorba*
Rhinanthus *crista-galli*
Rumex *patientia*
Salvia *pratensis*
Symphytum *officinale*

La plupart des plantes précitées garnissent les prairies qui sont dans la région du Var (Iscles, Grenouillères et Sagnes); mais dans les lieux très-humides ou marécageux il croit encore en plus ou moins grande quantité les plantes suivantes.

Alisma *ranunculoides*
Aster *tripolium*
Atriplex *rosea*
Bartsia *viscosa*
Carex *acuta*
— *divisa*
— *hirta*
— *paludosa*
— *drymeja*
— *vescicaria*
Cirsium *monspesulanum*
Cyperus *junciformis*
— *fuscus*
— *flavescens*
— *monti*
Dorycnium *suffruticosum*
Epipactis *palustris*
— *rubra*
Equisetum *arvense*
Juncus *acutus*
— *acutiflorus*
— *glomeratus*
Lotus *siliquosus*
— *rectus*
Melilotus *leucantha*
Neottia *spiralis*
Ophrys *apifera*
Polypogon *monspeliense*
Potamogeton *natans*
Ranunculus *repens*
Schœaus *nigricans*
Scirpus *palustris*

Scirpus *lacustris*
— *maritimus*
Sonchus *maritimus*
Synapis *villosa*
Typha *angustifolia*
— *minima*

Depuis quelques années plusieurs de ces plantes aquatiques, les carex, les joncs, les choins, les prèles, et les scirpes, par suite des labours, des engrais et particulièrement des petits canaux, qu'on a pratiqué sur ces terres pour l'écoulement des eaux, disparaissent pour faire place à des plantes de meilleure qualité, telles que le trèfle, la luzerne, l'esparcette, le caille-lait, plusieurs espèces d'avoine, de vesces etc., mais en général le fourrage des prairies du Var est de mauvaise qualité; soit parce qu'il est peut-être imprégné des miasmes qui existent dans l'air de cette plaine, soit parce qu'il contient plus ou moins des joncs, des carex, des choins et autres plantes aquatiques, soit aussi parce que ces plantes venant sur un terrain trop humide et marécageux, leurs principes nutritifs sont mal élaborés, ils déterminent sur les animaux qui s'en nourrissent et particulièrement sur les bêtes chevalines la cachexie et la hématurie ou pissement de sang.

Plantes qui croissent naturellement dans les terres ensemencées, ou dans les champs et qui sont fauchées ou arrachées à leur maturité pour être converties en fourrage.

Ajuga *campestris*
Allium *album*
— *roseum*
Ammi *maius*
Anagalis *cærulea*
Anchusa *italica*
Andropogon *arundinaceum*
Anthemis *incrassata*
Antirrhinum *oronthium*
Arabis *thaliana*
Asperula *arvensis*
Atriplex *patula*
Avena *mollis*
— *fatua*

Avena *elatior*
— *fragilis*
Barchausia *taraxacifolia*
Borrago *officinalis*
Brassica *erucastrum*
Briza *maior*
— *minor*
Bromus *arvensis*
— *multiflorus*
— *mollis*
— *sterilis*
Bupleurum *rotundifolium*
Calendula *arvensis*
Campanula *speculum*
— *falcata*
Cardamine *hirsuta*
Caucalis *nodosa*
— *platycarpos*
— *daucoides*
Centaurea *crupina*
— *cyanus*
Cerinthe *aspera*
Chenopodium *blitoides*
Chironia *centaureum*
Chlora *perfoliata*
Cinosurus *echinatus*
Cirsium *arvense*
Cochlearia *draba*
Conyza *ambigua*
Crepis *fœtida*
Crucianella *angustifolia*
Cynoglossum *pictum*
— *officinale*
Diplotaxis *erucoides*
Echium *vulgare*
Erigeron *canadense*
Erodium *malacoides*
Erucago *segetum*
Fumaria *officinalis*
— *capreolata*
— *parviflora*
Galeopsis *grandiflora*
Galium *saccharatum*
— *tricorne*
Geranium *robertianum*
Gladiolus *communis*
Heliotropium *europeum*
Hordeum *murinum*
— *maritimum*
Hurospermum *dalechampii*
Hyoseris *cretica*
— *scabra*
Hypericum *perforatum*
Lactuca *saligna*
Lathyrus *annuus*
— *setifolius*
— *ochrus*
Linaria *vulgaris*
— *elatine*
Linum *strictum*
Littospermum *arvense*
Lolium *perenne*
— *tomulentum*
Lotus *corniculatus*
— *cytisoides*
Lychnis *githago*
Malva *sylvestris*
Medicago *lupulina*
— *orbicularis*
— *scutellata*
— *turbinata*
— *lapacea*
— *intertexta*
— *echinata*
Melilotus *parviflora*
Myagrum *paniculatum*

Myosotis *annua*
Muscari *racemosum*
Nigella *damascena*
Ornithopus *scorpioides*
Panicum *viride*
Papaver *rhæas*
— *hybridum*
Passerina *annua*
Phalaris *canariensis*
Picris *hieracioides*
Poa *eragrostis*
Poterium *sanguisorba*
Prenanthes *muralis*
Pterotcca *nemausensis*
Ranunculus *bulbosus*
Reseda *phyteuma*
Rhagodiolus *stellatus*
Scandix *pecten*
Scorpiurus *subvillosa*
Senecio *vulgaris*
Sherardia *arvensis*
Silene *nocturna*
— *quinquevulnera*
— *inflata*
Sinapis *arvensis*
Sisymbrium *officinale*
— *tenuifolium*
Sonchus *arvensis*
— *oleraceus*
Theligonum *cynocrambe*
Thlaspi *bursa*
— *perfoliatum*
Tragopogon *porrifolium*
Trifolium *campestre*
Valerianella *hamata*
— *pumila*
Veronica *arvensis*
— *filiformis*
Vicia *hirta*
— *hybrida*
Viola *arvensis*

Plusieurs de ces plantes croissent sur les terres en friche, sur les rives fourrageuses ou de soutènement, sur les sites vagues et rocailleux des environs de Nice, et elles servent de nourriture au menu bétail ; dans ces pâtis ou paturages secs et nou fauchables connus dans le pays sous le nom de *Bandites*, on remarque encore les plantes suivantes.

Ægilops *ovata*
Alyssum *maritimum*
Andropogon *hirtum*
— *ischænum*
— *distachion*
Anethum *fæniculum*
Anthyllis *tetraphylla*
Asperula *cynanchica*
Aster *acris*
Astragolus *monspessulanus*
Bellis *perennis*
— *sylvestris*
Biscutella *ambigua*
Bromus *polistachius*

Buphthalmum *spinosum*
Campanula *urticifolia*
Carex *gynobasis*
Centaurea *collina*
— *paniculata*
Cerastium *vulgatum*
Convolvulus *althæoides*
Dianthus *barbatus*
— *cariophyllus*
— *cartusianorum*
Digitaria *stolonifera*
Draba *verna*
Erigeron *acre*
Erysimum *canescens*
Festuca *ovina*
— *duriuscula*
— *gracilis*
Globularia *vulgaris*
Gypsophila *saxifraga*
Helianthemum *fumana*
— *vulgare*
Hieracium *pilosella*
— *murorum*
Inula *viscosa*
Leontodon *villarsii*
Lepidium *draba*
— *iberis*
Medicago *pubescens*
Melica *ciliata*
Milium *multiflorum*
Origanum *vulgare*
Oxalis *corniculata*
Panicum *viride*
Plantago *psyllium*
— *lanceolata*
— *lagopus*
Poa *annua*
— *bulbosa*
— *nemoralis*
Potentilla *repens*
Psoralea *bituminosa*
Rubia *peregrina*
Scabiosa *arvensis*
— *leucantha*
— *columbaria*
Silene *italica*
Sonchus *picroides*
Stipa *juncea*
Thesium *linophyllum*
Thrincia *tuberosa*
Thymus *vulgaris*
Trifolium *stellatum*
Trigonella *monspeliaca*
Triticum *cæspitosum*
— *phenicoides*
— *repens*
Vicia *peregrina*

Le territoire de Nice depuis les bords de la mer, jusqu'à environ trois lieues dans l'intérieur des terres, offre une riche moisson aux botanistes, ainsi que nous le verrons par le catalogue ci-après; quelques localités, entr'autres les versants des collines de Montgros, du Vinaigrier, de Montalban, Cimiés, la péninsule de S.t Hospice, les campagnes de Beaulieu, les plaines du Var et généralement tous les vallons des alentours abondent tellement en plantes rares, qu'on peut les considérer comme autant de jardins botaniques naturels; partout, mais particulièrement sur les collines environnantes, des flots de parfums s'échappent des plantes aromatiques, qu'on foule à chaque pas et dans toutes les saisons; aussi dans ce pays, les essences de thym, de romarin, de lavande etc. sont-elles plus délicates et plus suaves que partout ailleurs. On sait que dans les contrées bien exposées, où le ciel est généralement serein, où il n'y a presque jamais des brouillards et où l'air est fréquemment renouvellé, les odeurs des plantes sont plus prononcées, plus tranchées que dans celles qui sont dans des conditions opposées. La couleur des plantes est encore un moyen de juger de la bonté des climats; plusieurs fleurs, naturellement blanches, prennent dans les pays bien abrités et chauds des teintes plus ou moins foncées; ce phénomène se remarque à Nice dans les fleurs des plantes ombellifères particulièrement, celles du cerfeuil entr'autres se teignent en rose sur les sommités. Nous ferons encore remarquer, que les plantes indigènes des environs de Nice qui sont communes aux montagnes subalpines, sont plus vigoureuses et plus développées dans l'enceinte du bassin, que partout ailleurs.

Catalogue des principales plantes méridionales qui croissent dans les environs de Nice, classées d'après le système de Jussieu. (1)

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
Renonculacées			
Clematis	*flammula*	juin	haies
—	*id. var. marit.*	id.	mer d'Eza
Anemone	*coronaria*	février	champs
—	*id. var. fl. cærul.*	id.	id.
—	*pavonina*	id.	Villefranche
—	*id. var. fl. plen.*	id.	Gairaut
—	*hortensis*	janvier	champs
Ranunculus	*muricatus*	mars	id.
Nigella	*damascena*	juin	id.
Delphinium	*pubescens*	août	id.
—	*peregrinum*	id.	id.
Crucifères			
Cheiranthus	*incanus*	janvier	Baus
—	*triscupidatus*	id.	Menton
Alyssum	*maritimum*	mai	tous les champs
Biscutella	*ambigua*	février	Vinaigrier
—	*hispida*	mars, avril	Mer d'Eza
Cakile	*rugosa*	mai	champs et chemins
—	*maritima*	août	bord de la mer
Erysimum	*canescens*	id.	Vinaigrier
Brassica	*arvensis*	id.	champs
—	*erucastrum*	juin	id.

(1) Dans ce catalogue les plantes les plus caractéristiques, celles qui peuvent comme autant de thermomètres permanens, faire apprécier la douce température et la bonté du climat, sont désignées par des astérisques *. Je dois à l'obligeance de M. l'abbé Montolivo bibliothécaire de la ville de Nice la connaissance de plusieurs de ces plantes et leurs localités ; ce botaniste très-instruit se propose de publier une flore générale des environs de Nice.

Noms des plantes		Floraison	Localités
	Crucifères		
Brassica	* *balearica*	janvier	Baus
Sinapis	*incana*	août	Var
Diplotaxis	*erucoides*	février	champs
	Capparidées		
Capparis	*spinosa*	septembre	bord des chemins
	Cistinées		
Cistus	*albidus*	avril	Saint Pons
Helianthemum	*glutinosum*	mai	Montgros
—	*canum*	id.	Labadie
—	*nummularium*	id.	Château-neuf
	Caryophillées		
Gypsophila	*saxifraga an var.*	avril	Château
Dianthus	* *collinus*	id.	Montalban
—	*carthusianorum*	mai	lieux arides
—	*id. varietas*	id.	id.
—	*attenuatus*	juin	id.
Saponaria	*ocymoides*	avril	Vinaigrier
Silene	*quinquevulnera*	juillet	Caras
—	*nocturna*	juin	champs
—	* *nicecensis*	id.	bord de la mer
Arenaria	*rubra*	mai	Rauba-capeu
—	*id. var. marit.*	id.	id.
	Linées		
Linum	*maritimum*	septembre	Var
—	*narbonense*	mai	Turbie
—	*strictum*	juin	tous les champs
—	*glandulosum*	mai	Paillon

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Malvacées		
Malva	*nicecensis*	avril	jardins
Lavatera	* *arborea*	id.	id.
—	* *olbia*	juillet	Moncau
—	*maritima*	février	Baus
—	* *punctata*	juin	Carabacel
	Malpighiacées		
Coriaria	*myrthifolia*	mars	Var
	Hypéricoïdes		
Hypericum	*coris*	juillet	Vinaigrier
—	*tomentosum*	id.	Saint André
	Geraniées		
Erodium	*romanum*	janvier	bord des chemins
—	*moschatum*	avril	id.
—	*malacoïdes*	id.	champs
	Rutacées		
Ruta	*angustifolia*	avril	Montboron
—	*bracteosa*	mars	château
Tribulus	*terrestris*	juillet	bord de la mer
	Rhamnées		
Ziziphus	*vulgaris*	mai	jardins
Rhamnus	*alaternus*	janvier	Vinaigrier
	Térébinthacées		
Pistacia	*terebinthus*	mars	Carabacel
—	*lentiscus*	février	Villefranche

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*

TÉRÉBINTHACÉES

Rhus	*coriaria*	mai	collines
—	*cotinus*	id.	Vinaigrier
Cneorum	*tricoccon*	septembre	Lazaret, Villefran.

LÉGUMINEUSES

Anagyris	*fœtida*	février, mars	Château
Spartium	*junceum*	juin	lieux arides
Genista	*cinerea*	id.	Falicon
—	*hispanica*	mai	Saint André
Cytisus	*sessilifolius*	avril	vallous
—	*triflorns*	id.	collines
—	*argenteus*	id.	Villefranche
—	*spinosns*	mai	id.
—	*capitatus*	id.	Trinité
Ononis	*cherleri*	id.	Carabacel
—	*ramosissima*	août	vallon de Magnan
—	*breviflora*	juillet	Carabacel
Anthyllis	*tetraphylla*	avril	id.
—	* *barbajovis*	mars	Beaulieu
Medicago	* *circinata*	id.	Villefranche
—	*turbinata*	avril	champs
—	*pubescens*	id.	Grenouillères
—	*lappacea*	id.	champs
—	*littoralis*	mai	Embouch. du Var
—	*intertexta*	avril	champs
—	*echinus*	id.	id.
Trigonella	*polycerata*	id.	id.
—	*prostrata*	id.	Carabacel
—	*corniculata*	id.	lieux arides
—	*monspeliensis*	id.	Carabacel
Melilotus	*leucantha*	mai	Var
—	*massanensis*	id.	champs
—	*gracilis*	id.	lieux arides
Trifolium	*angustifolium*	avril	Carabacel

LÉGUMINEUSES

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
Trifolium	*stellatum*	avril	bord des chemins
—	*suffocatum*	id.	Château
—	* *vessiculosum*	id.	champs
—	*tomentosum*	id.	Château
Dorycnium	*suffruticosum*	mai	Var
Lotus	* *edulis*	avril	lieux secs
—	*ornithopodioides*	mars	Baus
—	*hirsutus*	id.	Raubacapeu
—	*rectus*	avril	bord des chemins
—	* *cytisoides*	mars	Baus
—	*siliquosus*	avril	Var
Astragolus	*sesameus*	id.	Château
—	*purpureus*	juin	Saint André
Scorpiurus	*subvillosa*	mars	Beaulieu
Coronilla	*emerus*	id.	vallons
—	*juncea*	mai	collines
—	*stipularis*	mars	St. André, Menton
Ornithopus	*compressus*	avril	champs
—	*scorpioides*	id.	id.
Hippocrepis	*multisiliquosa*	id.	id.
—	*unisiliquosa*	id.	id.
—	*ciliata*	id.	vallon obscur
Securigera	* *coronilla*	id.	Villefranche
Hedysarum	*coronarium*	mai	champs
Onobrychis	*crista-galli*	id.	Var
Cicer	*arietinum*	juin	campagnes
Vicia	*hirta*	avril	champs
Lathyrus	*cicera*	mars	Beaulieu
—	*sativus*	avril	champs
—	*setifolius*	id.	Carabacel
—	*sphæricus*	id.	champs
—	*inconspicuus*	id.	Carabacel
—	*articulatus*	id.	Villefranche
—	*ochrus*	id.	Lazaret
—	*latifolius*	id.	dans les buissons

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Légumineuses		
Lupinus	*albus*	mai	champs
Cerathonia	*siliqua*	octobre	Villefranche
Cercis	*siliquastrum*	avril	campagnes
	Rosacées		
Prunus	*insititia*	mars	haies
Rosa	*sempervirens*	avril	id.
—	*majalis*	id.	id.
—	*semperflorens*	toute l'année	id.
	Myrtinées		
Myrthus	*communis*	mai	Font. du Temple.
Punica	*granatum*	juin	haies
	Crassulacées		
Cotyledon	*umbilicus*	mars	vieux murs
Sedum	*altissimum*	avril	lieux secs
—	*stellatum*	id.	id.
	Ombellifères		
Daucus	*mauritanicus*	mai	mer d'Eza
Caucalis	*platycarpos*	avril	champs
Angelica	*verticillaris*	septembre	vallons
Biforis	*testiculata*	avril	champs
Athamanta	*macedonica*	id.	id.
Seseli	*tortuosum*	mai	bord de la mer
OEthusia	*bunias*	id.	champs
Echinophora	*spinosa*	août	bord de la mer
Eringium	*maritimum*	id.	id.

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Caprifoliées		
Viburnum	*tinus*	mars	vallons
Lonicera	*caprifolium*	avril	haies
—	* *balearica*	id.	Vinaigrier
—	*etrusca*	mai	Monteau
	Rubiacées		
Valantia	*muralis*	mars	Sainte Hélène
Gallium	*rubrum*	mai	Carabacel
—	*purpureum*	id.	id.
—	*murale*	avril	champs
—	*maritimum*	id.	bord de la mer
	Valérianées		
Valerianella	*discoidea*	avril	champs
—	*echinata*	id.	Beaulieu
	Dipsacées		
Scabiosa	*transylvanica*	juillet	lieux secs
—	*leucantha*	mai	haies
—	*collina*	juin	Saint Pons
	Composées		
Cineraria	*maritima*	mars	Raubacapeu
Aster	*acris*	septembre	Caras
—	*tripolium*	id.	id.
Hyoseris	*radiata*	mai	champs
—	*scabra*	avril	Villefranche
—	*hedipnois*	id.	Saint Hospice
—	* *cretica*	id.	champs
Thrincia	*tuberosa*	octobre	Saint Hospice
Erigeron	*viscosum*	août	Château

Noms des plantes		Floraison	Localités
	Composées		
Erigeron	*graveolens*	août	Paillon
Conyza	*sordida*	mai	chemin de Villefr.
—	*saxatilis*	avril	Baus
—	*ambigua*	juin	champs
Inula	*odora*	id.	Villefranche
—	*squarrosa*	id.	chemin de Gênes
Gnaphalium	*stœcas*	mai	Montalbau
Filago	* *pygmœa*	avril	Lazaret
Buphthalmum	*spinosum*	mai	Carabacel
—	*aquaticum*	id.	route de Gênes
Matricaria	*maritima*	juillet	bord de la mer
Anthemis	*altissima*	août	Villefranche
—	*pubescens*	juillet	champs
—	*australis*	id.	mer d'Eza
—	*incrassata*	id.	champs
Artemisia	*abrotanum*	id.	embouchure Var
Achillea	*ageratum*	id.	route de Gênes
—	*ligustica*	mai	Château-neuf
—	*nobilis*	id.	Col d'Eza
Santolina	*chamœcyparissus*	juin	champs
Balsamita	*virgata*	septembre	vallons
Carthamus	*tinctorius*	id.	bord des chemins
Cardus	*leucographus*	juillet	Carabacel
Leuza	*conifera*	id.	mer d'Eza
Galactites	*tomentosa*	juin	Carabacel
Centaurea	*crupina*	id.	Montgros
—	*aspera*	mai	bord des chemins
—	*collina*	juin	Eza
Carlina	*lanata*	id.	Lazaret
Stæhelina	*dubia*	id.	Saint Hospice
Atractylis	*cancellata*	id.	Lazaret S. Hospice
Scolymus	*hispanicus*	juillet	bord des chemins
Urospermum	*dalechampii*	avril	champs
Bellis	*annua*	mars	Antibes
Prenanthes	*ramosissima*	mai	bord de la mer

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Composées		
Lapsana	*stellata*	avril	Var
Pterotheca	*nemausensis*	id.	champs
Tolpis	*virgata*	id.	id.
Seriola	* *æthnensis*	id.	id.
Leontodon	*tuberosum*	id.	id.
Barchausia	*taraxacifolia*	juin	champs
—	*nicæensis*	id.	col de Fabron
Sonchus	*picroides*	mai	champs
	Campanulacées		
Campanula	*urticifolia*	avril	haies
—	* *falcata*	mai	champs
—	*medium*	id.	vallons
	Cucurbitacées		
Momordica	*elaterium*	id.	bord de la mer
	Ericinées		
Arbutus	*unedo*	octobre	vallons
Erica	*multiflora*	id.	id.
—	*arborea*	id.	id.
	Apocinées		
Nerium	*oleander*	août	menton
	Convolvulacées		
Convolvulus	*althæoides*	avril	lieux arides
—	*cantabrica*	id.	Montalban

Noms des plantes		Floraison	Localités
	Borraginées		
Cerinthe	*aspera*	mars	Villefranche
Echium	*calycinum*	id.	id.
Symphytum	*tuberosum*	id.	les prés
	Solanées		
Lycium	*europeum*	avril	haies
Hyosciamus	*albus an aureus*	mars	Villefranche
	Anthirrhinées		
Linaria	*chalepensis*	avril	Beaulieu
Scrophularia	*peregrina*	mai	champs
—	*ramosissima*	juillet	bord de la mer
—	*lucida*	id.	Saint Pons
	Rhinanthacées		
Orobanche	*comosa*	avril	Baus
Bartsia	*trixago*	mai	Villefranche
Veronica	*filiformis*	mars	champs
—	*cymbalaria*	id.	id.
	Labiées		
Rosmarinus	*officinalis*	toute l'année	Montboron
Salvia	*officinalis*	avril	campagnes
Ajuga	*iva*	septembre	mer d'Eza
Teucrium	*lucidum*	avril	Saint André
—	*flavum*	id.	Château
—	*marum*	id.	lieux secs
—	*polium*	id.	Montboron
Molucella	*frutescens*	mai	Eza
Stachys	*maritima*	id.	Grenouillères
—	*hirta*	id.	Saint Hospice

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Labiées		
Sideritis	*romana*	mai	Saint Hospice
—	*hirsuta*	id.	lieux arides
Lavandula	*stæcas*	septembre	mer d'Eza
Satureja	*juliana*	avril	route de Turin
Thymus	*vulgaris*	id.	Montalban
—	* *piperella*	id.	Menton
	Pyrénacées		
Vitex	*agnus-castus*	id.	vallon de Magnan
	Acanthacées		
Acanthus	*mollis*	id.	Var
	Jasminées		
Jasminum	*fruticans*	id.	Vinaigrier
—	*humile*	mai	campagnes
Phyllirea	*media*	mars	lieux arides
—	*angustifolia*	id.	Vinaigrier
—	*latifolia*	id.	Villefranche
	Primulacées		
Lysimachia	*linum stellatum*	avril	Saint Pons
Coris	*monspeliensis*	mai	Villefranche
	Globulaires		
Globularia	*alypum*	décem. janv.	lieux arides
	Plumbaginées		
Plumbago	*europea*	novembre	colline de Villefr.
Statice	*minuta*	mai	rochers près la mer

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Plantaginées		
Plantago	*lagopus*	mai	Montalbau
—	*subulata*	id.	lieux arides
—	*psyllium*	id.	bord des chemins
	Amaranthacées		
Amaranthus	*prostratus*	id.	bord des routes
	Chénopodées		
Theligonum	*cynocrambe*	février	champs
Camphorosma	*monspeliaca*	mars	Villefranche
Salsola	*tragus*	août	bord de la mer
Atriplex	*halimus*	mai	haies
—	*rosea*	octobre	Grenouillères
Chenopodium	*setigerum*	juin	Var
Herniaria	*glabra*	août	champs
—	*hirsuta*	id.	id.
	Polygonées		
Rumex	*bucephalophorus*	mai	Saint Etienne
Polygonum	*roberti*	avril	bord des chemins
—	*maritimum*	id.	bord de la mer
	Laurinées		
Laurus	*nobilis*	avril	vallons
	Thymélées		
Passerina	*tarton-raira*	mars	Saint Hospice
Daphne	*gnidium*	janvier	vallons

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Eléaginées		
Osyris	*alba*	mars	Lazaret
	Aristolochées		
Cytinus	*hypocistis*	mai	Château-neuf
	Euphorbiacées		
Euphorbia	*chamæsice*	avril	bord de la mer
—	*canescens*	id.	champs
—	*thymifolia*	juin	Escarène
—	*falcata*	id.	vallons
—	*serrata*	mars	Villefranche
—	* *dendroides*	février	Château
—	*characias*	mars	colline de Villefr.
—	*spinosa*	id.	Montalban
Croton	*tinctorium*	janvier	mer d'Eza
Mercurialis	*tomentosa*	avril	champs
	Urticées		
Urtica	*membranacea*	mai	id.
	Amantacées		
Quercus	*ilex varietas*	avril	lieux arides
—	*pseudo-coccifera*	id.	vallons
—	*suber*	id.	Bellet
	Conifères		
Juniperus	*oxicedrus*	id.	Saint André
Pinus	*maritima*	mars	Escarène
—	*halepensis*	id.	Château

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Orchidées		
Orchis	*longibrateata*	janvier	Cimiés
Ophris	*lutea*	mars	Saint Hospice
—	*speculum*	id.	Vinaigrier
Serapias	*lingua*	mai	Saint Hospice
—	*cordigera*	id.	Trinité
	Iridées		
Gladiolus	*communis*	avril	champs
Crocus	*sativus*	janvier	campagnes
—	*versicolor*	id.	Vinaigrier
Ixia	*bulbocodium*	id.	Montboron
	Liliacées		
Narcissus	*tazetta*	mars	champs
—	*polyanthos*	id.	id.
—	*chrysanthus*	id.	id.
Leucojum	* *hiemale fl. albo*	avril	Montboron
Tulipa	*oculus solis*	mars	champs
—	*clusiana*	id.	Rimiés
Asphodelus	*fistulosus*	id.	Baus, Château
Scilla	*hyacinthoides*	avril	Vinaigrier, Cimiés
Hyacinthus	* *orientalis*	mars	Fontaine de Cannet
Ornithogalum	*narbonense*	avril	Villefranche
Allium	* *arabicum*	id.	id.
—	*acutifolium*	id.	Montboron
—	*rotundum*	id.	Vinaigrier
—	*paniculatum*	id.	id.
—	*roseum*	id.	champs
—	*album*	mars	id.
—	*triquetrum*	avril	id.
—	*subhirsutum*	id.	Villefranche
—	*magicum*	id.	id.

Noms des plantes		*Floraison*	*Localités*
	Liliacées		
Agave	*americana*	septembre	lieux expos. au midi
—	*v. foliis variegatis*	id.	id.
	Asparagées		
Asparagus	*acutifolius*	mai	Baus
Smilax	*aspera*	août	Montboron
—	* *mauritanica*	id.	Villefranche
	Joncées		
Aphyllantes	*monspeliensis*	mars	id.
	Aroïdes		
Arum	*dracunculus*	id.	campagnes
—	*italicus*	avril	bord des chemins
—	*arisarum*	février	id.
	Cypéracées		
Cyperus	*monti*	août	Var
Schænus	*mucronatus*	id.	id.
Scirpus	*holoschænus*	id.	id.
—	*junciformis*	septembre	Grenouillères
Carex	*provincialis*	avril	Riquiés
	Graminées		
Andropogon	*allionii*	id.	Baus
Saccharum	*cylindricum*	mai	Grenouillères
Milium	*cærulescens*	avril	Villefranche
—	*multiflorum*	mai	lieux secs
Stipa	*juncea*	id.	Vinaigrier
—	*tortilis*	juin	Montboron

Noms des plantes		Floraison	Localités
	Graminées		
Panicum	*capillare*	mai	Eau fraîche
Polypogon	*monspeliense*	id.	Grenouillères
Avena	*fragilis*	id.	les prés
Bromus	*polystachius*	id.	champs
Festuca	*phœnicoides*	id.	lieux arides
—	*ciliata*	id.	id.
Arundo	*donax*	id.	bord des ruisseaux
Koeleria	*phleoides*	id.	sur les murs
Briza	*maxima*	id.	champs
Cynosurus	*cylindrica*	id.	les prés
—	*aureus*	id.	St. André
Rottboellia	*filiformis*	id.	rives fourrageuses
Triticum	*cespitosum*	id.	campagnes
—	*phœnicoides*	id.	Carabacel
Secale	*villosum*	id.	champs
Hordeum	*jubatum*	id.	vieux murs
—	*maritimum*	id.	bord des chemins
	Palmiers		
Phœnix	*dactylifera*	avril	jardins
Chamærops	* *humilis*	mars	Villefr. mer d'Eza
	Fougères		
Pteris	* *cretica*	janvier	vallon des moulins
Scolopendria	*officinale*	mars	vallons



XXVII.

Zoologie de Nice. — Vie animale. — Admirables conforts. Lait. Quantité de crême qu'il contient. — Le blé lavé. Combien de matières terreuses mange un homme par an? — La chasse et le gibier. — Espèces stationnaires. — Espèces voyageuses. Le becfigue. — Poissons. Belle plage. Mauvaise pêche. — Nomenclature des espèces comestibles.

Nice, par sa proximité du Piémont et de la France, par la franchise de son port, par son rivage plat et découvert, par ses productions territoriales enfin, offre tous les conforts de la vie animale à des prix très-modérés: on y trouve toutes sortes de viandes ; les bergers fournissent l'agneau ; on apporte des alentours et de la montagne du veau excellent; le Piémont envoie, en abondance, du bœuf, de la volaille et plusieurs produits animalisés. Le lait de vache et de brebis est de très-bonne qualité; fourni par des animaux nourris avec des plantes pour la plupart aromatiques, il a beaucoup de parfum et de saveur: celui de vache donne au lactomètre, après douze heures de repos, de **10** à **12** pour cent de crême; mais si ces animaux sont nourris avec des plantes ou du fourrage provenant des prairies très-humides du Var, les *Iscles*, les *Saignes* et les *Grenouillères*, la quantité de crême n'est que de **6** à **7** pour cent. Le lait de brebis, beaucoup plus consistant et plus riche en beurre que celui de vache, se convertit au lactomètre presque tout en crême. Le pain, premier objet de consommation, est

moins cher que dans les autres villes d'Italie, ou de France, et il est fort beau, grace à l'usage qu'on a de laver le blé. Par suite d'expériences que nous avons faites dans le temps avec M. le chevalier docteur Bonafous, nous avons calculé qu'une personne, consommant par jour une livre de pain (12 onces), mange, dans le cours de l'année, de 10 à 12 livres de matières terreuses, si le blé n'est pas lavé.

L'exercice de la chasse, qui est une véritable passion pour une partie des habitans de Nice, approvisionne amplement la ville de gibier. Les lièvres, les perdrix, à pattes rouges, et autres espèces, les bécasses, les bécassines, les faisans, les coqs de bruyère viennent des montagnes alpines. Indépendamment d'une foule d'oiseaux stationnaires dans la contrée, il s'y fait, à diverses époques de l'année, des passages successifs de différentes espèces d'oiseaux très-délicats, dont un grand nombre, cédant à la douce température du climat, s'y fixe pour longtemps, y passe l'hiver et y construit même ses nids.

Parmi les espèces sédentaires, ou qui restent pendant presque toute l'année dans les environs de Nice, il faut noter le merle commun, le bleu, la draine, le traquet, la rubiette gorge-rouge, la fauvette à tête noire, la mélanocèphale, le rossignol, le roitelet à poitrine jaune, la lavandière, l'alouette huppée, le venturon, l'ortolan, le pinson, le moineau, le chardonneret, le verdier, la mésange charbonnière, la mésange huppée, le grimpereau, l'alycon ou martin pêcheur, le pluvier petit à colier.

Parmi les espèces voyageuses qui s'arrêtent à Nice une partie de l'automne ou de l'hiver, il faut citer plusieurs races de pie-grièches, de gobe-mouches, de fauvettes, de farlouses, d'alouettes, de mésanges, la grive, le mauvis, le loriot, le motteux, le tarier, le sizerain,

le tarin, lé bec-croisé, le dur-bec, la caille, plusieurs races de pluvier, de hérons, de bécasses, de bécassines, la bargè commune, le petit courlis, l'alouette de mer, l'échasse, la poule d'eau, plusieurs oiseaux dans le genre des chevaliers, des rales, des grèbes, des canards et des harles.

Les oiseaux de passage accidentel, ou qui ne viennent dans ce pays que dans les hivers rigoureux, sont généralement le jaseur, l'outarde, l'imbrim ou grand plongeon, le plongeon chat-marin, le petit guillemot, le flamant, la macreuse, le milonin, le tardone, le canard à iris blanc, le harle huppé etc.

De toutes ces races d'oiseaux, ceux qui forment par leur abondance la base du gibier pendant l'automne et l'hiver, sont la grive, le mauvis, la draine, le pinson, la caille, le loriot, la rubiette rouge-gorge, l'alouette des champs, l'alouette des bois, la perdrix à pattes rouges, le pluvier doré, la bécasse, la bécassine, le rale d'eau, le rale de génet, le rale marouette et plusieurs races de canards.

Parmi cette foule de fauvettes qui passent en automne, et qui font les délices de la table des habitans, nous citerons particulièrement la fauvette, bec-figue (*motacilla ficedula*): partout où cet oiseau passe on lui donne des noms différens et on le confond avec plusieurs espèces de passereaux, à bec effilé. A Nice, en Italie, on appelle généralement bec-figue tout oiseau, à bec fin, qu'on voit becqueter les figues, tels que plusieurs espèces de fauvettes et de gobe-mouches. Cependant la fauvette bec-figue, proprement dite, se distingue des autres par la couleur obscure de son plumage, nuancé de gris, de brun, de blanc et surtout par une tache blanche qui coupe son aile transversalement. Ces oiseaux, dont les pays chauds sont le véritable climat, arrivent à Nice au commence-

ment de l'automne, par troupes qui viennent alors des contrées septentrionales; ils becquètent les figues les plus mûres, dont ils s'engraissent au point d'égaler les ortolans; partent en décembre pour Malte, les îles de l'Arcipel, en longeant la méditerranée, et vont passer, dit-on, l'hiver dans l'Asie-mineure. Au printemps, ils quittent ces contrées chaudes pour aller passer l'été dans le nord, où ils se rendent par l'Allemagne, la Pologne, la Suède et même l'Angleterre.

L'inclination des voyages, le désir de changer de climat dans les différentes saisons de l'année, mais surtout le besoin de nourriture paraissent être les causes principales qui déterminent les oiseaux à des migrations; généralement les insectivores et frugivores abandonnent en été les contrées méridionales où le défaut d'humidité les prive en grande partie de leur nourriture, et ils vont chercher dans les pays septentrionaux et tempérés les insectes, les graines et les fruits qui les nourrissent ; c'est ainsi que ceux qui vont passer l'hiver en Afrique et en Asie, tels que les loriots, les cailles, les torcols etc. viennent en Europe au printemps pour y rester jusqu'en automne; tandis que les oiseaux qui ont trouvé en hiver dans les contrées méridionales et tempérées d'Europe, de quoi se nourrir, tels que les grives, les canards, les oies sauvages, les bécasses, les courlis, les vanneaux, les alouettes etc. retournent en été sur les montagnes et dans le nord, où d'autres fruits et insectes les attendent.

Le grand golfe de Nice est un des plus avantageusement placés pour l'abondance et la multiplication des poissons. De la pointe d'Antibes à la Bordighiera, la côte, abritée au nord par de hautes montagnes, forme, vers l'ouest, une longue plage, peu inclinée, composée de galets et de sable. Vers l'est, elle se découpe en

une quantité d'anses, de criques, de rochers caverneux, où la profondeur des eaux est fort variable. Une mer, généralement calme et paisible, la douce température des eaux, le mélange, dans certaines localités, des eaux douces des rivières, qui convient tant à quelques espèces de poissons, partout ailleurs une mer salée, plus recherchée par d'autres espèces, la variété enfin de la composition géologique de la côte et du fond de la mer, tout dans ces parages, sur cette plage favorisée du ciel, doit contribuer à y attirer, à y faire pulluler des légions nombreuses de poissons de toute nature, des mollusques, des crustacées, et mille autres habitans des eaux. Cependant la pêche, autrefois si abondante, si lucrative pour les habitants de la côte, est aujourd'hui, nous assure-t-on, éventuelle, et souvent stérile. On prétend qu'une des causes qui contribuent, journellement, à la disparition du poisson de ce rivage, est l'emploi de certains engins et filets traînants, trop chargés de plomb, et n'ayant pas assez de liége pour vaincre la pesanteur du lest. Ces filets, ne pouvant ainsi rester entre deux eaux, descendent au fond, le labourent, ou le draguent, enlèvent le frai, ou l'écrasent dans la vase, au milieu des plantes marines, et dépeuplent ainsi cette mer du menu poisson et d'une grande partie des mollusques qui servent de pâture aux grandes espèces.

On prétend encore que la diminution du poisson dans ces parages, doit être attribuée aux abus de la pêche, qui n'est point interrompue durant la saison du frai. Ce serait aux autorités locales de fixer, en outre, l'ouverture des mailles à filets, la quantité du plomb et du liége à employer, de prohiber les pêches destructives par l'usage de certains filets, ou engins, et d'interdire surtout la pêche durant la saison du frai. Il n'est pas douteux que,

par de semblables mesures, et par la saisie, dans les marchés, de tout poisson qui, dans son espèce, n'aurait pas atteint les dimensions requises, on arriverait, en peu de temps, à l'amélioration d'une branche d'industrie, presque abandonnée.

Chaque espèce de poissons de ces parages offre une nourriture saine, exquise. Il en est cependant de non moins savoureux, qui sont quelquefois un peu indigestes pour les estomacs délicats. D'autres enfin ne sont utiles qu'aux arts par quelque substance qu'ils fournissent, ou ne servent que de pâture aux autres espèces. Nous ne signalerons ici que la plupart des espèces comestibles; celles dont la chair est réputée la plus délicate, sont désignées par des astérisques *.

Les Pétromyzons.

Noms des poissons.		Synonymes.		Noms en patois niçard.	Apparition.
Pétromyzon	*lamproie*,	Petromyzon	*marinus*,	*lamprua*,	juillet, août et septembre.

Les Raies.

Raie	*oxirinque*,	Raja	*oxyrinchus*,	*pissouva*,	toute l'année.
—	*museau pointu*,	—	*rostrata*,	*fumà*,	id.
—	*miralet*,	—	*miraletus*,	*miralliet*,	id.
—	*ronce*,	—	*rubrus*,	*razza*,	id.
—	*bordée*,	—	*marginata*,	*miralliet*,	id.
—	*torpille*,	—	*torpedo*,	*tremoulina*	id.
—	*aigle*,	—	*aquila*,	*ferrassa*,	presque toute l'année.
—	*bouclée* ou *clouée*,	—	*clavata*,	*clavelada*,	toute l'année.

Les Squales.

Squale	*long-nez*,	Squalus	*cornubinus*,	*melantoun*,	juin et juillet.
—	*rochier* (1),	—	*catulus*,	*gatta d'arga*,	toute l'année.
—	*milandre*,	—	*galeus*,	*palloun*,	id.
—	*lisse*,	—	*levis*,	*pallouna*,	id.
—	*émissole*,	—	*mustellus*,	*missola*,	id.

(1) On ne mange guère ce poisson, dont la chair, ainsi que celle du Squale roussette, *Squalus canicula* (*Pintou-roussou*), est dure; lorsqu'on veut s'en nourrir, il faut le faire macérer pendant quelques heures dans l'eau et enlever la peau; les pêcheurs recherchent cependant ces deux Squales, parce que leurs peaux recouvertes de petits tubercules servent à polir les corps très-durs.

Les Squales

	Noms des poissons.		Synonymes.	Noms en patois niçard	Apparition.
Squale	*monge*,	Squalus	*monge*,	*mounge*,	toute l'année.
—	*marteau*,	—	*zygæna*,	*marteou*,	presque toute l'année.
—	*pantouflier*,	—	*tiburo*,	*scrosena*,	de passage accidentel.
—	*renard*,	—	*vulpes*,	*pei-ratou*,	presque toute l'année.
—	*aiguillat* (1),	—	*acanthias*,	*agulliat*,	toute l'année.
—	*sagre*,	—	*spinax*,	*morou*,	id.
—	*liche* ou *chien de mer*,	—	*scymnus*,	*gatta causiniera*,	id.
—	*bouclé*,	—	*spinosus*,	*mounge-clavelat*,	id.
—	*ange*,	—	*squatina*,	*ange*,	id.
Les Lophies.					
Lophie	*baudroie*,	Lophius	*piscatorius*,	*boudroi*,	id.
Les Acipensères.					
Acipensère	**esturgeon*,	Acipenser	*sturio*,	*sturioun*,	de passage accidentel.
Les Centrisques					
Centrisque	**bécasse*,	Centriscus	*scolopax*,	*trombetta* ou *moustella mora*	toute l'année.
Les Ophisures.					
Ophisure	*serpent*,	Ophisurus	*serpens*,	*bissa de mar*,	id.

		Les Murènes.			
Murène	*tachetée*,	Murena	*maculata*,	*mourena*,	toute l'année.
—	*myre*,	—	*myrus*,	*mouruà*,	id.
—	**congre*,	—	*conger*,	*grounk*,	id.
		Les Ophidies.			
Ophidie	*barbu*,	Ophidium	*barbatum*,	*caleniairis*,	mai.
—	*imberbe*,	—	*imberbe*,	*caleniairis*,	id.
		Les Xiphias.			
Xiphias	**espadon*,	Xiphias	*gladius*,	*emperatour*,	presque toute l'année.
		Les Callionymes.			
Callionyme	*lyre*,	Callionymus	*lyra*,	*lambert*,	toute l'année.
		Les Uranoscopes.			
Uranoscope	*rat*,	Uranoscopus	*mus*,	*muou*,	id.
		Les Trachines.			
Trachine	**vive*,	Trachinus	*vividus*,	*aragna*,	id.

(1) Lorsque ce poisson n'a pas acquis tout son développement, il porte le nom de *Mangin*; c'est ainsi qu'on appelle encore indifféremment *Lambardà* ou *Bardoulin* les petits de toutes les espèces de Squale. Les pêcheurs donnent encore à ces petits Squales le nom de *Bardoulins morous* ou *Bardoulins blancs*, selon qu'ils sont bruns-noirâtres, ou d'un blanc plus ou moins cendré.

Les Gades.

	Noms des poissons.		Synonymes.	Noms en patois niçard	Apparition.
Gade	**blennioïde*,	Gadus	*blennioides*,	*moustella blanca*,	toute l'année.
—	**capelan*,	—	*capellanus*,	*capelan*,	id.
—	**de Gmelin Riss.*,	—	*gmelini*,	*moustella de rocca*,	id.
—	**merlan*,	—	*merlangus*,	*merlan*,	id.
—	**alongé*,	—	*elongatus*,	*stocofick*,	id.
—	*poutassou*,	—	*poutassou*,	*poutassou* ou *superbi*,	id.
			Les Blennies.		
Blennie	*lièvre*,	Blennius	*ocellaris*,	*bavecca*,	id.
—	**phycis*,	—	*phycis*,	*moustella bruna*,	id.
—	**méditerranéen*,	—	*mediterraneus*,	*mora* ou *moustella negra*,	id.
—	*gattorugine*,	—	*gattorugine*,	*bavecca*,	id.
—	*tentaculé*,	—	*tentaculatus*,	*bavecca*,	id.
—	*pholis*,	—	*pholis*,	*bavoua*,	id.
—	*coquillade*,	—	*coquillad*,	*bavecca*,	id.
—	*pointillé*	—	*punctulatus*,	*bavoua*,	id.
			Les Lépidopes.		
Lépidope	*gouanien*,	Lepidopus	*gouanianus*,	*argentin*,	mai, juin, juillet.
			Les Gobies.		
Gobie	**aphye*,	Gobius	*aphia*,	*nounat*,	toute l'année

—	*ensenglanté,	—	cruentatus,	gobou rouge,	id.
—	*noir-brun,	—	nigro-fuscus,	gobou,	id.
—	*paganel,	—	paganellus,	gobou variat ou rajat,	id.
—	*boulerot,	—	niger,	gobou negre,	id.
—	*jozo,	—	jozo,	gobou blanc,	id.

Les Scombres.

Scombre	*thon,	Scomber	thynnus,	toun,	printems, été et automne.
—	*bonite ou pélamide,	—	pelamides,	palamida,	août.
—	sarde,	—	sarda,	bounicou,	id.
—	de Leach Riss.,	—	leachinus,	touna,	id.
—	*maquerau,	—	scombrus,	auriou ou macareu,	presque toute l'année.
—	à vessie,	—	colias,	cavalucia,	été.

Les Caranx.

Caranx	*trachure,	Caranx	trachurus,	suck dei blaous,	juillet et août.
—	*aliciole,	—	aliciolus,	seriola,	août et septembre.
—	*aguile,	—	aguilus,	seriola,	id.

Les Citules.

Citule	de Bancks Riss.,	Citula	bancksii,	pei suvareou,	toute l'année.

Les Scorpènes.

	Noms des poissons.		Synonymes.	Noms en patois niçard	Apparition.
Scorpène	*rascasse,	Scorpœna	porcus,	rascassa,	toute l'année.
—	*marseillaise,	—	massiliensis,	lernia	id.
—	*truie,	—	scrofa,	capoun,	id.
—	*dactyloptère,	—	dactyloptera,	cardouniera,	id.

Les Centronotes.

Centronote	*pilote,	Centronotus	conductor,	fanfré,	avril et septembre.
—	*vadigo,	—	vadigo,	liccia,	toute l'année.
—	*glaycos,	—	glaycos,	lecca,	id.

Les Trigles.

Trigle	*lyre,	Trigla	lyra,	gallina,	id.
—	*lastoviza,	—	lastoviza,	belugan,	id.
—	*hirondelle,	—	hirundo,	gallinetta,	id.
—	*grondin,	—	grunniens,	garamnn,	id.
—	*grunau,	—	gurdanus,	grunaou,	id.
—	*milan,	—	milvus,	orgue,	id.
—	cavillone,	—	cavillone,	cavilloun,	été.

Les Mulets.

Mulet	*rouget,	Mullus	barbatus,	streglia de fanga,	id.
—	*surmulet,	—	surmuletus,	streglia de rocca,	toute l'année.

Les Apogons.

Apogon	*rouge,*	Apogon	*ruber,*	*sarpanansa,*	toute l'année.

Les Labres.

Labre (1)	**paon,*	Labrus	*pavo,*	*tenca,*	id.
—	**œille,*	—	*ocellaris,*	*rouqueiroun,*	id.
—	**mélope,*	—	*melops,*	*rouquié,*	id.
—	**cendré,*	—	*cinereus,*	*sera,*	id.
—	**cornubien,*	—	*cornubicus,*	*rouquié,*	id.
—	**mêlé,*	—	*mixtus,*	*verdoun,*	id.
—	**merle,*	—	*merula,*	*tourdou d'arga,*	id.
—	**girelle,*	—	*julis,*	*girella,*	id.
—	**lapine,*	—	*lapina,*	*blavié,*	id.
—	**tancoïde,*	—	*tinca,*	*rouqueiroun,*	id.
—	**ossiphage,*	—	*ossiphagus,*	*tourdou,*	id.
—	**tourd,*	—	*turdus,*	*sera,*	id.
—	**bleu,*	—	*cæruleus,*	*tourdou blu,*	id.
—	**varié,*	—	*variegatus,*	*larganeu,*	id.
—	**maillé,*	—	*reticulatus,*	*rouquié,*	id.
—	**tacheté,*	—	*guttatus,*	*rouquié,*	id.
—	**canude,*	—	*cinœdus,*	*rouquié,*	id.
—	**à cinq taches,*	—	*quinque maculatus,*	*larganeu,*	id.

(1) Les pêcheurs donnent le nom de *Vacchetta* aux petits de toutes les espèces de Labres.

Les Spares.

	Noms des poissons.		Synonymes.	Noms en patois niçard.	Apparition.
Spare	*dorade,	Sparus	aurata,	aurada,	presque toute l'année.
—	sparaillon,	—	annularis,	esperlin,	toute l'année
—	sargue,	—	sargus,	sargou,	id.
—	oblade,	—	oblada,	blada,	id.
—	puntazzo,	—	puntazzo,	sargou rascassié,	id.
—	smaris (1),	—	smaris,	gerle blavié,	mars.
—	mendole,	—	mendola,	amendolla,	mai et juin.
—	d'Italie Riss.,	—	italicus,	gerlessa,	toute l'année.
—	hurta,	—	ravella,	ravella,	id.
—	bogaravéo,	—	bogaraveo,	bugoravella,	id.
—	*pagel,	—	pagel,	pageu,	septembre.
—	mormyre,	—	mormyrus,	mourmena,	toute l'année.
—	pagre,	—	pagrus,	padre,	id.
—	bogue,	—	boops,	buga,	printems et automne.
—	saupe,	—	salpa,	sarpa,	toute l'année.
—	*marseillais,	—	massiliensis,	besugou,	id.
—	*castagnole,	—	castaneola,	castagnolla grossa,	id.
—	*denté,	—	dentex,	lente,	id.
—	tanude,	—	tanuda,	tanuda,	id.
—	*orphe,	—	orphus,	pageu testas,	id.
—	bilunulé Riss.,	—	bilunulatus,	cieucle,	id.
—	*marron,	—	chromis,	castagnolla,	id.

Les Sciènes.

Sciène	**umbre*,	Sciæna	*umbra*,	*cuorp*,	toute l'année.
—	**aigle*,	—	*aquila*,	*figou*,	id.

Les Holocentres.

Holocentre	**marin*,	Holocentrus	*marinus*,	*perca*,	id.
—	*serran*,	—	*serranus*,	*serran*,	id.

Les Persèques.

Persèque	**umbre*,	Perca	*umbra*,	*oumbrina*,	juillet et septembre.
—	**loup* (2),	—	*labrax*,	*loubas*,	toute l'année.
—	**pointillé*,	—	*punctulata*,	*loubassoun*,	id.

Les Centrolophes.

Centrolophe	*nègre*,	Centrolophus	*pompilus*,	*fanfre rascas*,	id.
—	*noir*,	—	*niger*,	*fanfre negre*,	id.

Les Zées.

Zée	**forgeron*,	Zea	*faber*,	*pei-san-peire*,	id.

(1) Les petits du Spare smaris sont connus sous le nom de *Gavarouns*.

(2) Lorsque la Persèque loup fait son séjour parmi les rochers de la mer, les écailles argentées de ce poisson prennent une teinte noirâtre; dans cet état les pêcheurs lui donnent le nom de *Loubas negre*.

Les Pleuronectes.

Noms des poissons.		Synonymes.		Noms en patois niçard.	Apparition.
Pleuronecte	**sole*,	Pleuronectes	*solea*,	*sola*,	toute l'année.
—	**turbot*,	—	*maximus*,	*roumbou clavelat*,	id.
—	*carrelet*,	—	*rombus*,	*roumbou*,	id.
		Les Osmères.			
Osmère	**saure*,	Osmerus	*saurus*,	*lambert*,	ét é.
		Les Sphyrènes.			
Sphyrène	**spet* (1),	Sphyrœna	*spet*,	*lussi*,	mars.
		Les Argentines.			
Argentine	*sphyrène*,	Argentina	*sphyræna*,	*argentin*,	printems.
		Les Athérines.			
Athérine	**zoel*,	Atherina	*hepsetus*,	*mellet*,	toute l'année
		Les Muges.			
Muge	*céphale*,	Mugil	*cephalus*,	*mugou ciarida*,	id.
—	*à grosses lèvres Riss.*,	—	*labrosus*,	*labru*,	id.
—	*ramade Riss.*,	—	*ramada*,	*ramade*,	presque toute l'année.
—	*doré Riss.*,	—	*auratus*,	*daurin*,	toute l'année.
—	*provençal Riss.*,	—	*provincialis*,	*sabounié*,	id.
—	*sauteur Riss.*,	—	*saliens*,	*flavetoun*,	id.

Les Exocets.

Exocet	*sauteur*,	Exocetus	*exiliens*,	*arendoula*,	été.

Les Clupées.

Clupée (2)	*sardine*,	Clupea	*sardina*,	*sardina*,	toute l'année.
—	*phalérique Riss.*,	—	*phalerica*,	*meleta*,	août.
—	*alose*,	—	*alosa*,	*lacia*,	mars et avril.
—	**anchois*,	—	*encrasicholus*,	*amploua*,	mai, juin et juillet.

(1) Lorsque ce poisson n'à pas acquis tout son développement il porte le nom de *Lussion*.

(2) La Clupée sardine et la Clupée anchois portent différens noms selon que ces poissons sont plus ou moins développés. On donne le nom de *Poutina* aux Sardines à peine écloses, de *Palaia* lorsque ce poisson a pris quelques centimètres de longueur; et de *Sardina* quand il a acquis tout son développement. On appelle *Amplouin* les Anchois à peine nés, *Amplouetta* quand ce poisson a acquis quelque accroissement, et *Amploua* lorsqu'il est adulte. Les Sardines et la *Palaia* privées de leurs têtes et des entrailles, anchoisées, c'est-à-dire bien pénétrées du sel et d'épices, fondues pour ainsi dire dans la saumure qu'il se fait, forment une composition ou espèce de *Garum*, connu à Nice sous le nom de *Pissalat* et qui est très-propre à ranimer l'appetit, lorqu'il est assaisonné avec de l'huile, du vinaigre et des olives salées.

Plusieurs espèces de mollusques et de crustacés fournissent une nourriture très-délicate, mais en général, leur chair est un peu indigeste, quelques-unes même ont besoin de tout l'apprêt du cuisinier pour être mangeables: parmi les mollusques nous mentionnerons le Poulpe commun, la Sèche, la Sépiole, le Calmar commun etc. Parmi les crustacés il y a quelques espèces de Langoustes, de Homards, de Cancres, de Crabes et de Squilles. La chair des crustacés auxquels les pêcheurs donnent le nom de *Ligouban*, de *Gritta*, de *maciotta*, est très-délicate.



XXVIII.

Constitution physique des habitants de Nice. Caractère. Mœurs. Costumes. — Superstitions. — Usages. Divertissements. — Langues. Instruction publique. — Enseignement supérieur. Écoles primaires. Hospices. — Tableaux du mouvement de la population.

Chaque climat imprime des traits caractéristiques au physique et au moral de l'homme. L'air, les rayons solaires, l'âpreté, la sécheresse du sol, ou son excessive humidité ; les aliments, et les boissons spiritueuses, exercent encore une puissante influence sur sa constitution et son tempérament.

Le climat de Nice étant naturellement chaud et un peu sec, les habitants sont, par instinct, plutôt herbivores et icthyophages, que carnivores, ils sont sobres dans le repas, mais le vin et les liqueurs spiritueuses étant généralement la boisson favorite du peuple, sa constitution physique et les traits de son visage doivent nécessairement porter l'empreinte du climat et de la nature dès boissons.

Les habitans de Nice ont donc communément le teint brun, ou même un peu cuivré et hâlé, les cheveux châtains, ou noirs, les yeux vifs. Leur taille varie. Leur corps est sec, nerveux : leurs muscles sont maigres, prononcés ; leurs mouvements, prompts et rapides ; et, quoique la plupart jouissent d'une complexion robuste, ils ne rappellent guère que Nice fut une colonie fondée par les Phocéens marseillais. » On a de la peine, observe

M. le docteur Naudot, à retrouver dans les traits et dans la stature de ce peuple un souvenir des beaux types de la Grèce ».

Ces caractères distinctifs des habitans du midi sont fort tranchés à Nice, comparativement à Villefranche, quoique les deux villes ne soient séparées que par une colline, qu'on franchit en moins d'une heure. Mais, à Villefranche, le sol est beaucoup plus sec et le climat plus chaud qu'à Nice. Dans cette dernière ville, on remarque même une différence assez sensible dans la physionomie et l'habitude du corps, entre les paysans qui habitent les lieux élevés des environs, Cimiés, par exemple, et ceux qui ont leurs demeures dans des localités basses et humides, telles que les quartiers du Var, de Riquiers etc. Les habitans de ces quartiers ont le teint pâle, un peu livide, l'œil abattu, la démarche lente, si on la compare à celle des villageois des collines, en général plus robustes, plus colorés, plus agiles, ayant la poitrine plus développée et la physionomie plus gaie, plus ouverte.

Nice, par sa position, offre un mélange de mœurs italiennes et de mœurs françaises. Le costume des habitans participe aussi des costumes des deux pays dont cette ville est la frontière. Mais le caractère distinctif des Niçois est la vivacité, l'inconstance: doués de beaucoup d'adresse et d'agilité, ils ne persévèrent pas dans leurs entreprises. La plupart ont l'humeur liante et gaie, ils sont très-intelligents, mais ils ont, en général, plus d'esprit que de savoir. Leur imagination est ardente, fertile en expédients, surtout quand ils sont éloignés de leur patrie, et abandonnés à eux-mêmes; et cela explique pourquoi, loin du pays, ils réussissent presque toujours, tandis que, chez eux, ils sont généralement peu appliqués,

insouciants, paresseux. *Il dolce far niente italiano* paraît leur sourire autant qu'au peuple parthenopéen. Cependant le travail les ennuie plus, qu'il ne les fatigue. Rarement ils portent leurs regards sur l'avenir, rarement ils spéculent pour le lendemain : un léger bénéfice, assuré et prochain, a pour eux cent fois plus d'attraits que la fortune dans une lointaine perspective. Quoique de mœurs naturellement douces, ils sont impressionnables, très-susceptibles et colères ; à entendre les torrents d'injures, les vociférations, les gros mots qui, dans le bas peuple, sont lancés de part et d'autre, on s'imaginerait qu'une fâcheuse issue va terminer des querelles aussi animées ; mais en général il en est rien, ils s'apaisent bientôt, et rarement ils gardent le souvenir, encore moins le ressentiment d'une offense.

C'est là surtout le caractère des femmes des pêcheurs, chez lesquelles on remarque cette irritabilité, ces clameurs, ces gestes grotesques qui caractérisent les poissardes de Naples. A Nice, sur la place du marché aux poissons, les manières et les emportements de ces femmes sont quelquefois des plus dégoûtants; mais la bonté d'ame, la générosité, le dévouement sont des vertus communes dans cette classe; dans ce pays, comme partout ailleurs, l'intérêt est, quoiqu'on en dise, un des premiers mobiles de l'homme; et pourtant le peuple de Nice sait imposer silence à sa voix et le sacrifier, sans balancer, toutes les fois qu'il est mu par de plus nobles sentiments que recèle son cœur.

Les femmes de la classe aisée et riche ont, en général, le teint plus brun que blanc, la taille peu élancée mais bien prise, le pied petit, la démarche française. Elles s'habillent très-gracieusement, et les modes de Paris arrivent au milieu d'elles avec la rapidité de l'éclair.

Mais leur ville étant en hiver le rendez-vous d'une partie de la haute société anglaise et française, les dames de Nice savent marier, avec infiniment de goût, la *fashion* des bords de la Seine à celle des rives de la Tamise, et les modes de la rue Vivienne à celles de Bondstreet et de Piccadelly.

L'auteur du *Voyage aux Alpes maritimes* prétend que plusieurs femmes à Nice peuvent passer pour belles, grace à la régularité de leurs traits, à la fraicheur de leur teint, à la rondeur de leurs membres, aux formes proportionnées de leur sein, mais, se hâte-t-il d'ajouter, de crainte sans doute d'en avoir trop dit, il en est peu de jolies; leurs grands yeux savent rouler languissamment et ne disent rien de plus.

Cette esquisse du beau sexe de Nice est loin d'être flattée; quoiqu'on admire plus généralement chez les Niçoises la grace que la beauté, presque toutes cependant ont, dans leur jeunesse, de 16 à 18 ans, beaucoup d'éclat, une physionomie souvent jolie, vive, gracieuse, nous oserions même dire agaçante. Tout cela ne s'enfuit pas tout d'un coup; et, plus tard, les femmes de ce pays conservent longtemps cet admirable langage des yeux, qui, n'en déplaise au docte voyageur, ne manque ni d'esprit, ni d'éloquence.

Au reste, le costume favorise encore beaucoup chez ces dames les dons précieux qu'elles ont reçus de la nature. C'est surtout dans la classe ouvrière, chez les grisettes, les couturières, les modistes, dont un simple bonnet de toile ou de mousseline brodé, orné de rubans, relève la mine dégagée, qu'on rencontre de ces figures charmantes, désespoir du peintre et du poète. Mais la décence, la propreté surtout s'allie chez ces Niçoises au goût le plus exquis. On assure même que, dans leur intérieur, elles

se distinguent par un costume aussi soigné, aussi décent, que celui dont elles se font gloire au dehors.

Les femmes du bas peuple et les paysannes affectionnent d'ordinaire dans leurs vêtements des couleurs voyantes et variées, des coupes communes. Leurs costumes se signalent pourtant par des singularités piquantes, dont les principales affectent la coiffure. On les voit emprisonner leurs cheveux dans des crépines ou filets de soie, de diverses couleurs, appelés *scouffia*, dont l'extrémité inférieure, relevée de l'occiput sur la tête et fixée par des épingles, se termine par de petits glands. Un petit fichu blanc liseré, et bordé de dentelle en forme d'équerre, nommé *kaireu*, noué sur la tête, après avoir passé sous le menton, se place presque toujours sur cette coiffure, dont l'ensemble produit un effet charmant, lorsque principalement elles couronnent ce gracieux édifice du chapeau de paille, connu sous le nom de *capellina*, dont la forme est celle d'un cone à très-large base. Une autre coiffure des femmes de cette classe, consiste à groupper les cheveux à leur base, à les réunir en faisceau par la spirale d'un ruban de velours, à les faire passer, comme un cercle, tout autour de la tête, et à les ramener au point de départ. Cette modeste coiffure, quand'elle n'est pas accompagnée du *kaireu*, contraste singulièrement avec le luxe et la richesse de la première qui souvent est d'un prix excessif et hors de proportion avec les ressources des personnes dont elle fait la parure, lorsque surtout elle est accompagnée de longs pendants d'oreille, de grosses épingles d'or, fixées au-dessus du front, et des croix en or suspendues au cou avec des rubans de velours noir. Cette coiffure, il est vrai, est celle des fêtes. Les jours ouvrables elles n'ont ordinairement qu'un simple mouchoir, plié en biais sur la tête et noué sous le menton.

Le costume des paysans des environs de Nice est, par sa simplicité, par sa modestie, plutôt digne de respect que d'attention. Les jours ouvrables ils portent ordinairement une veste et un pantalon de toile de ménage rayée en coton bleu, un chapeau de paille ou un bonnet de laine. Leur habit de fête consiste en un gilet, le plus souvent rouge, ou de couleur vive, un pantalon de velours, ou de drap grossier, une veste de la même étoffe, et un chapeau rond, un peu large, que plusieurs portent enfoncé sur l'occiput à toucher le col renversé de la chemise. On assure néanmoins que, si ces hommes des champs ont conservé dans leur costume la simplicité patriarcale de leurs ancêtres, ils ont beaucoup perdu de leurs bonnes qualités, de leurs vertus. Il s'est même introduit, depuis longtemps, dans ce pays, de la part des enfans envers leurs pères, une habitude inouie, qui tient, sans doute, à l'absence des premiers principes d'éducation et de morale: quand ils sont en âge de se marier, on les voit s'établir dans d'autres métairies que celles de leurs vieux parents, qui se voient forcés, dans leurs derniers jours, de quitter une ferme qu'ils n'ont plus la force d'exploiter, et vont le plus souvent mourir à l'hôpital.

Les habillements des pêcheurs et des femmes de cette classe ne diffèrent guère par leur coupe de ceux que portent les paysans et les paysannes, si ce n'est que les hommes ont d'ordinaire un bonnet de laine rouge et dans la froide saison une grosse veste à capuchon ou caban. Le corset, la jupe et le tablier des femmes, au lieu d'être faits comme chez les paysannes avec des tissus éclatans, sont ordinairement blancs et en mousseline. (Voir les costumes de Nice par M. le chevalier Barberis et ceux faits par M. Dutertre).

Grand nombre d'erreurs superstitieuses règnent à Nice parmi les gens du peuple. Se trouver treize à table, est un signe certain qu'un des convives mourra dans l'année. Manger gras le jour de la mort d'un parent, c'est fixer soi-même la dernière année de son existence. Verser, par mégarde, de l'huile, ou du sel, sur la table, est de mauvaise augure ; tandis que le vin versé par mégarde est un présage de noce, ou de bonheur. Mais, hâtons-nous de le dire, toutes ces superstitions et beaucoup d'autres que nous pourrions citer, perdent, chaque jour, de leur importance et tombent en désuétude. Le temps et le progrès des lumières finiront par en balayer les derniers vestiges. Au reste, qui peut trop en vouloir au peuple de ses idées superstitieuses, quand on songe que le philosophe de Genève visait un arbre avec une pierre pour savoir s'il serait damné ou non; que le grand Frédéric, esprit fort et roi des philosophes, croyait que s'il rencontrait, le matin, en sortant, une femme vieille et pauvre, un sort était jeté sur lui pour la journée et qu'il n'avait rien de mieux à faire que de se renfermer jusqu'au lendemain; que Napoléon enfin, le grand Napoléon, avait foi en son étoile, croyait au soleil d'Austerlitz et consultait même clandestinement la sibylle du faubourg S.t Germain?

La passion favorite du peuple de Nice est le spectacle, la chasse et la danse. Ce dernier divertissement, dans lequel se reflète tout le plaisir qu'il éprouve, tout ce qu'il y a de vivacité brillante dans son humeur et dans son caractère, se change chez lui en une espèce de fureur joyeuse. Les paysans eux-mêmes s'y livrent avec transport; et il n'est pas de valse, de galop, de contredanse dont la complication effraye leur esprit.

Les jeux aux boules, aux cartes et à la pomme sont

les amusemens les plus usités parmi l'homme de peine et l'artiste. Les paysans jouent particulièrement aux cartes et à la *mourre*; dans ce dernier jeu, qui est la même chose que le *micare digitis* des anciens romains, se peignent cette vivacité, cette mobilité des muscles, cette dextérité à gesticuler, cette rapidité à parler, qui caractérisent les habitans du midi.

La classe aisée aime de prédilection le chant, la musique, le dessin, la poésie, arts délicieux qu'elle cultive avec entraînement et succès. C'est un plaisir à Nice, au sortir du spectacle, d'entendre avec quelle facilité le plus grand nombre a saisi l'harmonie, la mélodie des airs les plus compliqués, chantés, il faut le dire, par des acteurs souvent très-médiocres. Cependant la musique et, en particulier, le chant, sont plutôt dans ce pays un éclair, une sensation, un bonheur passager, qu'une étude approfondie. Les difficultés dégoûtent bientôt l'amateur, et, faute d'encouragement, faute d'avenir, il s'arrête au premier pas qu'il a fait dans la carrière.

Les divertissements sont en général vifs, bruyants, quelquefois suivis de querelles, heureusement éphémères. L'usage très-ancien de *chanter mai*, c'est-à-dire de célébrer le retour du printemps par des couplets, qu'on répète en dansant en rond, au-dessous de guirlandes de fleurs, suspendues dans les rues, n'est pas encore entièrement abandonné: les hommes du peuple, les paysans surtout dans leurs campagnes, semblent toujours y tenir beaucoup. Dans certaines réjouissances publiques, extraordinaires, il y a, chez les pêcheurs, un usage, qu'on prendrait pour un retentissement lointain de l'origine gréco-phocéenne des habitants de Nice: ils traînent dans les rues une vieille barque appelée *laüt*, toute pavoisée, et traînée sur des roues. Après bien des courses et bien

des stations, ils s'arrêtent au milieu d'une place, où ils la brûlent. Durant toute cette procession, le peuple a fait retentir l'air de ses cris d'allégresse, les femmes des pêcheurs ont dansé des rondes et entonné des chants patriotiques, qui, par leur franche gaîté et leur naïveté touchante, rappellent ceux des troubadours. Or n'est-ce pas là, à peu de choses près, les Panathénées des Grecs, ces fêtes solennelles, célébrées à Athènes en l'honneur de Minerve, patronne de l'olivier ? A ces grandes réjouissances publiques se joignent, presque toujours, le mat de cocagne, la joûte sur mer, *la bigue* et la course des bateaux.

Dans les campagnes, à l'époque où l'on célèbre la fête du patron du quartier, les abbés, ou commissaires que la jeunesse se donne, du consentement de l'autorité, distribuent les couleurs nationales, au son des violons et au milieu des cris de joie perçants de la foule. Ces fêtes, qui commencent d'ordinaire comme celles du jour de l'an par des aubades répétées, se terminent, presque toujours, par des danses, le tir au coq et la course à pied, vulgairement appelée *la coursa de li Gioia.*

Bien d'autres usages, plus ou moins anciens, plus ou moins sérieux, plus ou moins ridicules, sont encore en vigueur dans les environs de Nice. *L'embrenada* continue toujours sa traînée de chaux, ou de cendres délayées dans l'eau, depuis la porte de la mariée jusqu'à celle de l'amant deçu; le charivari, qui fort heureusement ici n'a encore aucun caractère politique, continue à faire le désespoir des veufs et veuves agés, qui se remarient.

Parmi les divertissements publics que les Niçois de toute classe affectionnent le plus, il ne faut pas oublier les romerages, ou festins aux environs de la ville. C'est, comme on dirait ailleurs, une vogue, un entraînement, une

cohue. La plupart ont lieu pendant les dimanches du carême, et quand on célèbre la fête du patron du quartier. Les festins où il y a le plus d'affluence, sont ceux de Cimiés, et de S.t Roch, célébrés, le premier, le 25 mars, sur la colline de Cimiés, le second, le 16 août, dans le quartier de Roccabiliera, sur la rive gauche du Paillon. Une marée, sans cesse montante et descendante, de gens qui vont et qui reviennent, circule incessamment entre les deux murs qui encaissent la route par laquelle on s'y rend. Arrivé sur le théâtre des divertissements, il y a plaisir à voir, surtout à S.t Roch, sous les oliviers, les orangers, sous les tentes à peine dressées une multitude de groupes mangeant, dévorant des rotis, des chapons, des *ravioli* qu'on prépare assez rustiquement sur le champ même de cette grande extermination de volaille et surtout de poulets. C'est une vraie féerie; on dirait même qu'il y a quelque chose de satanique dans ce festin, contemplé, de nuit, à la lueur de centaines de fanaux, suspendus aux branches des oliviers et des orangers.

En été, de pareilles réunions champêtres ont lieu dans le bois qui borde la rive du Var. Dans cette forêt, destinée à contenir les empiétements, les inondations du fleuve, des arbres gigantesques s'élèvent à une hauteur qui fatigue la vue. D'énormes vignes sauvages, des lierres, des clématites et autres plantes sarmenteuses, s'entrelaçant au pied de ces colosses, grimpent sur leurs branches et s'élancent de l'aune au peuplier, du peuplier au saule; ces réunions se tiennent particulièrement le lendemain du jour de la Pentecôte, fête du quartier de S.t Marguerite, et le dimanche après la S.t Augustin, vers la fin d'août. Tout s'anime alors dans l'intérieur du bois et sur les tapis de gazon, ce ne sont que guinguettes

volantes, déjeûners sur l'herbe, violons raclant de leur mieux, vin qui coule à rasades, danses en rond, jeux d'escarpolette, et autres amusements bruyants qui excitent, et entretiennent la joie publique; mais, si, dans toutes ces réunions, le vin est le premier mobile de l'allégresse générale, il faut convenir que le Niçois quoique *œnopote* de sa nature, boit de cette liqueur avec modération ; et ce n'est pas chez ce peuple qu'il y a urgence d'établir ces sociétés de tempérance; grace auxquelles, dans les Etats-Unis et en Irlande, plusieurs milliers d'ivrognes ont été, comme par enchantement, radicalement guéris d'un vice odieux qui datait de leur enfance.

M. Rancher ayant décrit en vers niçois le festin de Cimiés, nous croyons devoir transcrire ici ce morceau remarquable qui servira, d'ailleurs, à donner une idée de l'idiome ou du patois du pays, lequel n'est, après tout, qu'un des mille démembrements de la langue romane, immortalisée par les troubadours:

. . . .
. . . .

Enfin en acheu luec destruç e solitari,
Un mortal enspirat bastisse un Santuari:
Don era Giupiter e sent Dieu empuissant,
L'estendart de la Crous s'eleva trionfant;
De sage religious ben leu li si retiron.
L'ombra dei gran martir ch'encara achi respiron,
E la santa Virtù ch'abita lou Couvent
Atiron lu devot, e meme lou savent.
Lubin ch'avian laissat au pen de la puada, (1)
Dau Couvent es degià souta la bella arcada.

(1) Puada (montée).

Lou festin es degià plen d'un monde enfinit ;
De gouarba (1) *de ciaudeo* (2) *pareisse ben garnit,*
E l'archet campagnart soubre de couarda frusti, (3)
Grafigna (4) *a rabaton* (5) *de nota non troù giusti.*
En fen de richichi (6) *s'avanson lu païsan,*
Fan tres o quatre saut, e la gigiòla (7) *en man,*
Voughés o non voughés, ché sighe mouala o reda ,
La si coù laissà metre, e sourtì de moneda.
Pertout trouvas de gen, cu dreç, cu assetat ,
Lu mousseù de giambon, e de roustit gelat
Parton, ch'es un plesi, e Bachus, e l'ostessa
Su toui lu Festinié fan ploùre l'alegressa ,
La verdura dai camp li sierve de taulié;
Si vé sent group fourmat souta dei aulivié ;
Aissì vira la brocia, a;à la casserola,
Manda de fricassada un audou che consouola.
De gigot casi crut, de poulas bourousclat ,
Tout es bouon, tout si vende, e tout es avalut.
Pertout s'aude un remon, che l'alegressa enfanta ,
De tout coustà si ri, de tout coustà si canta ,
E l'amant cauche fes a deugut au festin
Un regart de la bella, un plus urous destin.

. . . .

Par ce qui précède on voit que l'idiome de Nice est un mélange de différentes langues, et que la latine, l'ita-

(1) Gouarba (corbeille).
(2) Ciaudeu (échaudés).
(3) Frusti (usées).
(4) Grafigna (égratigne).
(5) A rabaton (par bonds).
(6) Richichi (cri de joie des paysans dans ce jour de festin).
(7) Gigiola (cocarde ou nœuds de rubans que les abbés ou commissaires de la fête fixent à la boutonnière de ceux qui arrivent aux festins pour en recevoir une offrande volontaire en argent. (*Guide des voyageurs à Nice*).

lienne, la française, l'espagnole, la portugaise semblent être entrées plus particulièrement dans sa formation. Mais, de toutes ces langues, celle que le Niçois reconnait pour sa véritable mère, c'est la latine vulgaire, ou romane, ce qui résulte de la plupart des désinences en *a* et surtout de phrases purement romanes et presque latines, qu'on y remarque telles que: *Tu non vales rem* (tu ne vaux rien) *dona mi cauca rem* (donne-moi quelque chose). Certainement jamais la langue latine ne fut parlée à Nice aussi purement qu'au forum. Mais le long séjour que les armées du peuple-roi firent dans ces contrées et l'habitude qu'avaient les Romains de faire adopter aux vaincus la langue de la métropole, ont dû, avec le temps, influer sur celle du pays et effacer en partie les emprunts que l'idiome niçois avoit faits au celtique, au grec, au phocéen, emprunts dont cependant on retrouve encore des traces.

Boucke pense même que tous les mots provençaux, ou niçois, qui ne viennent ni du latin, ni du grec, ni de l'espagnol, ni de l'italien, doivent être considérés comme celtiques. Une foule aussi de mots niçois ont les racines purement grecques. Dans les environs de Nice et dans les montagnes voisines il y a plusieurs endroits qui portent encore des noms grecs, tels que Olimpia, Pelion, Ossa etc. (1).

Enfin tout porte à croire que le patois de Nice ne fut d'abord qu'un mélange du latin et de l'idiome des nations du nord. Les Goths, les Bourguignons, les Lombards, qui

(1) La dénomination grecque est non seulement attestée par les noms grecs de plusieurs localités des environs de Nice et de la montagne, mais encore par un grand nombre de médailles anciennes qu'on a trouvé dans ces lieux; ces médailles portent d'un côté l'empreinte de Diane et du taureau ou du lion, et de l'autre le mot ΜΑΣΣΑ parole initiale de ΜΑΣΣΑΛΙΑ, Massalie (Marseille).

se ruèrent sur l'Italie, lors de l'immense catastrophe qui balaya de presque toute la surface de la terre, la puissance, la civilisation et les vices de Rome; les Maures anssi peut-être qui inondèrent, en différentes fois, le midi de l'Europe, ont contribné, par l'invasion de leurs langues, à la corruption du *roman* et à la composition subséquente de l'idiome niçois. Le mot *mascara* qu'on y trouve et qui signifie masqné, barbouillé, est arabe et se prend, dans cette langue, ponr raillerie, bouffonnerie. Trivialement, faire des *salamalecs* signifie saluer quelqn'un à ontrance. Or *salec malec*, en langue sarrasine, veut dire, je vous salne.

Des écrits anciens, en patois de Nice, prouvent que cet idiome a beauconp perdu de ses terminaisons en *a*. Il a abandonné l'addition en tête des mots des articles *se*, *sa*, *sou*, *sos*, que plusieurs habitans des montagnes subalpines conservent encore, *se l'aigo* (l'eau), *sa mastra*, (la hnche), *sou libre* (le livre) *sos feos* (les brebis). Ces mêmes écrits anciens prouvent que, depnis quelques siècles, ce patois s'est sensiblement transformé, modifié, purifié; et qn'il est beanconp plus doux qn'autrefois. Le génie de la langue française semble s'insinuer peu à peu dans cette idiome, et tout porte à croire qn'avec le temps elle l'étouffera. Déjà la classe aisée et riche parle généralement le français, ou, du moins, cette langue est devenue si familière anx habitans de Nice que souvent ils se servent alternativement du français et du patois pour exprimer la même idée. La mémoire étant une des principales facultés de ce peuple, sa facilité à apprendre les langues est vraiment merveilleuse. L'affluence des Anglais pendant l'hiver fait que plusieurs Niçois, de toutes les classes, connaissent assez bien la langue de Byron et de Walter-Scott. La proximité enfin du Piémont et

du duché de Gènes, les relations commerciales de tous les jours avec ces deux pays, font encore que les idiomes piémontais et gènois sont à Nice généralement compris et parlés ; mais l'enseignement public, confié aux soins des RR. PP. Jésuites, les actes et tout ce qui a rapport à la magistrature, se font en langue italienne.

Les cours ont lieu dans l'ancien lycée, sur la petite place du faubourg S.t Jean-Baptiste. Dans ce collége royal, où l'on enseigne la langue latine jusqu'à la philosophie inclusivement, on a établi en 1832 des écoles préparatoires de médecine et de pharmacie.

Une autre institution, sous le titre de petit séminaire épiscopal, rivalise avec celui qui est confié aux soins des RR. PP. Jésuites. Il a été établi en 1839 sous la direction immédiate de Monseigneur Galvano, qui en est le fondateur. On y enseigne la langue latine jusqu'à la rhétorique inclusivement.

Les administrateurs de Nice, pénétrés des avantages que la société retire de l'instruction des classes inférieures, ont établi, depuis quelques années, des écoles d'enseignement primaire. Dans ces maisons, dirigées par les FF. des écoles chrétiennes, les enfants du peuple puisent, non seulement les premiers principes de morale et d'éducation, mais encore apprennent l'italien, le français, l'écriture, l'arithmétique etc. Ces établissements, dignes de tous les éloges, étaient un besoin pour la ville de Nice, où la première éducation des enfants du peuple est fort négligée.

Une école de commerce, avec pensionnat, a été fondée. On y enseigne presque toutes les langues vivantes, les mathématiques, la géographie, l'histoire etc. Deux autres fondations récentes pour les demoiselles, méritent de figurer au rang des plus utiles de Nice. Elles sont diri-

gées par *les sœurs fidèles compagnes de Jésus* et *les sœurs du Bon Pasteur.*

L'école de commerce et ces deux institutions justifient de plus en plus l'empressement dont ils sont l'objet en marchant avec le siècle et perfectionnant leur méthode et le régime de leurs classes. Aussi tout nous fait espérer que ces établissements naissants trouveront appui et protection dans le gouvernement éclairé qui les a autorisés.

Depuis plusieurs années il existe à Nice une école gratuite de dessin linéaire et d'ornement; elle est dirigée, depuis sa fondation, par M. le chevalier Barberis, l'auteur des *Costumes de Nice*, architecte aussi instruit que modeste. Cette école a été un progrès pour la ville et un bienfait pour la classe des artisans. Grace à l'instruction qu'on y reçoit, les ouvrages d'ébénisterie, de marqueterie, de menuiserie etc. qui sortent de tous les ateliers de Nice, sont maintenant exécutés avec tant de précision et de goût, qu'on en expédie souvent en France, en Angleterre et en Russie.

Dans le petit nombre d'établissements dus à une philantropie éclairée, on cite l'hospice de la Charité et celui de la Providence; le premier placé sous la direction des membres de la Congrégation générale de charité, reçoit les orphelins des deux sexes et les vieillards pauvres. Dans le second, fondé par le zèle infatigable de M. l'abbé de Cessole, on n'admet que de pauvres filles, orphelines ou abandonnées. Dans ces établissements, les garçons apprennent des métiers; les filles sont occupées à coudre, à filer, à faire de la toile et à d'autres ouvrages de leur sexe.

Parmi les fondations ou institutions louables, que nous venons de mentionner, nous serions heureux de citer trois établissements non moins utiles et dont la création

honorerait la ville de Nice. Les sales d'asile pour les enfans, une caisse d'épargne pour la classe des ouvriers et des domestiques, et un dépôt de mendicité. Le nombre considérable des mendiants, qui affluent à Nice en hiver, est un des fléaux de la ville; leurs importunes sollicitations, leurs doléances continuelles fatiguent l'étranger, qui y vient chercher le repos. La création seule d'un dépôt de mendicité, où l'on ferait travailler les plus valides, suffirait pour opposer une digue à ce débordement de pauvres et pour déterminer la plupart de ces malheureux à secouer leur indolence, à se livrer sérieusement au travail, à pourvoir enfin par eux-mêmes à leurs besoins; car trop souvent il arrive, qu'en leur distribuant au hasard des aumônes, on ne fait à son insu qu'entretenir la paresse et encourager le vice.

Nous ne croyons pouvoir mieux terminer ce travail sur Nice, que par trois tableaux relatifs à sa population. Puisse-t-elle s'accroître et s'éclairer pour son bonheur et pour sa gloire! Puissent nos concitoyens et nos hôtes de la saison d'hiver accueillir avec indulgence ce fruit de nos veilles! Ce sera nous payer avec usure de nos peines; et nous dirons alors, mais avec plus de modestie que le vieil Entelle:

Hic cestus artemque repono.

352

TABLE de la POPULATION de Nice et de son territoire. 1838.

NOMBRE DES					INDICATIONS
maisons	familles	habitants	hommes	femmes	DES QUARTIERS
1236	4530	18974	8684	10290	Cité.
36	329	1382	635	747	Port de Limpia.
63	254	1122	584	539	Faubourg s. Jean Baptiste
124	281	1178	566	612	Id. Croix de marb. s Pierre
97	114	627	352	275	Buffa inférieure et supér.
61	72	365	198	167	Cap de Croix.
33	37	217	117	100	Brancolas.
51	59	315	152	158	Carabacel.
72	124	684	351	333	Camplong infér. et sup.
15	17	110	49	61	Fuon-cauda.
62	82	491	245	246	S. Barthélemi inf. et sup.
61	67	317	164	153	Arquet.
111	140	658	284	305	Magnan infér. et supér
48	83	445	235	210	Bellet infér. et supér.
71	159	763	381	382	Bari des maçons.
58	67	225	174	151	Fabron.
74	89	430	222	208	Caras.
57	75	412	209	203	Mantega.
27	37	187	99	88	S. Silvestre.
21	24	122	64	58	Pessicart.
29	32	195	92	103	Rimiés.
67	81	437	233	204	Gairaut infér. et supér.
27	34	199	98	101	Serena.
34	47	212	105	107	Abbadie.
32	52	252	121	131	Ariane.
62	99	419	189	230	Riquiés.
60	79	414	213	201	Col de Villefranche.
119	134	749	401	308	Rocabillière inf. et sup.
34	36	202	103	99	Mont-gros.
24	32	148	87	61	S. Pierre de férick.
33	43	263	128	135	Ray.
115	264	1127	566	561	Les Beaumettes.
3012	7561	33811	16182	17629	

OBSERVATIONS

La population était en 1802 de 20,000 âmes - En 1823 de 27,000. - En 1825 de 32,000. - En 1838 de 33,811. - Dans la première période la population s'est accrue par année de 333 individus. - Dans la seconde la progression a été de 638. - Dans la 3.me elle fut de 569 individus. - Le dernier recensement comprend: Garçons 10,164. - Mariés 5,517. - Veufs 517. - Filles 10,338. - Mariées 5,658. - Veuves 1,656. — 322 Israélites, dont 151 hommes, et 171 femmes: 216 personnes appartenant aux cultes dissidents, dont 120 hommes, et 96 femmes, font partie du chiffre total de 33,811. — La garnison forte de 1,558 hommes et la population flottante évaluée à 3,613 individus ne sont pas compris dans ce chiffre.

354

TABLE de la POPULATION de Nice
divisée par âge et par sexe.

1838.

AGE	SEXE	
	MASCULIN	FÉMININ
Au-dessous de 5 ans	1852	1775
De 5 à 10 ans	1766	1729
De 10 à 20 id.	3452	3644
De 20 à 30 id.	2683	3283
De 30 à 40 id.	2283	2571
De 40 à 50 id.	1638	1885
De 50 à 60 id.	1244	1393
De 60 à 70 id.	799	889
De 70 à 80 id.	338	304
De 80 à 90 id.	121	142
De 90 à 100 id.	5	14
Au-dessus de 100 ans	1	0

356

TABLE DU MOUVEMENT DE LA POPULATION.

Cette table et les précédentes ont été dressées d'après les résultats qui nous ont été communiqués par l'administration municipale; d'après un travail très-intéressant que mon ami M. le Docteur Deforesta médecin substitut à l'hôpital de S. Roch se propose de publier sur la statistique médicale de Nice, les chiffres des naissances et des décès rapportés dans cette table ne correspondent pas à ceux que M. Deforesta a obtenus en compulsant avec soin les registres des paroisses, dans lesquels toutes les naissances et les décès sont rigoureusement consignés.

ANNÉES	NAISSANCES				TOTAL des Naissances	MARIAGES	DÉCÈS sexe		TOTAL des Décès	Accroissement annuel de la population par l'excédant des naissances sur les décès	Diminution annuelle de la population par l'excédant des décès sur les naissances	OBSERVATIONS
	Enfans légitimes sexe		Enfans naturels sexe									
	mascul.	fémin.	mascul.	fémin.			Mascul.	Fémin.				
1828	494	469	27	20	1010	255	486	470	956	54		Maladie variolique.
1829	546	528	18	16	1108	224	415	418	833	275		
1830	523	482	12	31	1048	278	386	389	775	273		
1831	554	471	16	29	1070	236	379	351	730	340		
1832	499	522	29	15	1065	252	396	447	843	222		
1833	546	506	24	19	1169	304	529	498	1027	68		Cours de grippe
1834	586	540	22	21	1095	232	435	400	835	334		
1835	524	520	21	30	1095	211	621	601	1222		127	Choléra.
1837	564	496	23	19	1102	355	395	394	789	313		
1838	603	569	14	20	1206	267	603	550	1153	53		Choléra.
	5439	5103	206	220	10968	2614	4645	4518	9163	1932	127	

Le rapport des naissances des garçons et des filles calculé sur une période de dix années, est comme le nombre 17 est à 18, c'est-à-dire que les naissances masculines excèdent d'un dix-septième celles des filles, tandis qu'en France sur 33 naissances il naît 17 garçons et 16 filles.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, l'accroissement de la population dans une période de vingt et un ans a été de 333 individus par année; dans le cours de la période suivante, qui fut de huit années, elle a été de 638 individus, et dans la période consécutive de trois années, elle fut de 569 individus.

2614 mariages, à raison de quatre enfants par ménage, donnent 34,161 habitants, chiffre conforme au nombre légal.

Sur dix naissances il y a huit décès à Paris; le rapport des naissances aux décès est à Nice, comme 100 est à 81,8. — En retranchant l'excédant de la mortalité produit de quatre années d'épidémie, on trouve que le rapport des naissances aux décès est comme 10 est à 7,3. D'après ces calculs, qui m'ont été donné par M. le docteur Naudot, la longévité est en faveur de Nice.

La vie moyenne des hommes est de 29 années 1 mois. La vie moyenne des femmes est de 31 ans 7 mois, longévité un peu plus grande que la moyenne de plusieurs états de l'Europe.

Le passage de l'enfance à la puberté a lieu, chez les garçons de 14 a 15 ans et chez les filles de 13 a 14. On en a vu devenir mères à l'âge de 12 ans; les femmes ne cessent d'être fécondes que de la 45.me année à la 50.me Généralement la grande précocité des femmes niçoises les fait vieillir rapidement; il y en a, qui à 30

ans, sont plus fanées que les femmes du nord ne le sont dans leur quarante-cinquième année.

Le rapport des naissances des enfants naturels sur les enfants légitimes est de 1 à 26; tandis qu'en France sur 13 enfants légitimes il naît un enfant naturel, différence double.

La loi de la mortalité relativement aux mois et aux saisons, d'après le relevé des hôpitaux, prouve qu'elle est plus faible en hiver et en automne que dans les autres saisons; le rapport est de 1 à 3.

Des maladies épidémiques et particulièrement contagieuses ont plusieurs fois sévi contre les habitans de Nice. Les époques les plus reculées sur lesquelles on puisse avoir quelques données sont celles de 1348, 1406, 1498, 1523, 1550, 1580, 1631 et 1735; dans cette dernière année il périt plus de 3,000 personnes.

La maladie épidémique qui désola cette ville sur la fin de 1799 et au commencement de 1800, moissonna 3,256 personnes, mais de ce nombre il faut déduire la mortalité ordinaire qui est d'environ 800 personnes par an.

En 1835 le nombre des personnes attaquées du choléra fut de 401 dont 229 périrent.

En 1837 sur 70 d'attaquées il en mourut 43.

INDEX.

ADDITION ET CORRECTIONS.

Page 145 *à l'extrême oscillation du mois de février, therm. centigr. au lieu de* 18, 1 : *lisez* 18, 7.

» 153 *Après la ligne* 13, *ajoutez :*

Dans cette table les températures moyennes des saisons ont été calculées de manière que celles des mois de décembre, janvier et février forment la température moyenne de l'hiver, et ainsi de suite de trois mois en trois mois pour les autres saisons: tandis que dans la table des observations thermométriques faites à Nice, les températures moyennes des saisons ont été calculées pour celle de l'hiver à partir du 1.er janvier jusqu'à la fin mars, et ainsi de suite de trois mois en trois mois, pour les autres saisons.

» 155 *Au mois de septembre, au lieu de* 48, 3, 9 : *lisez* 28, 3, 9.

» 177 *Au mois de janvier, au lieu de* 8, 50 : *lisez* 3, 50.

» 207 *ligne* 5, *au lieu de* alois : *lisez* alors.



